Der Frantzösische Koch.

Der Garten- und andern Feld-Gewächse.

WIr wollen bey den rohten Rüben als den Grössesten von allen Wurtzeln anfangen. Wann man ihnen die Blätter biß an den Kopff abgeschnitten / auch die Kron-Wurtzel beschabet hat / siedet oder erweichet man sie auff dreyerley Manier / im Wasser / im Ofen und in der heissen Aschen. Wann sie gahr sind / ziehet man die Haut ab / und legt sie in Wein-Essig und Saltz / darinnen halten sie sich bey sieben und acht Tagen / ehe sie verschimmeln oder sauer werden / wann ihr sie nur täglich umbschüttet und mit Weinessig bedeckt haltet. Hiervon könnt ihr zum Fricassiren nehmen / und solche in Scheiben schneiden / und in eine Pfanne thun / mit Butter / Saltz und klein geschnittenen Zwiebeln / welche Zwiebeln aber man zuvor etwas braun werden läsft / ehe man die rohten Rüben hinein schüttet / würtzet sie hernach mit ein wenig Saltz und Weinessig / von dem worinnen sie gelegen. Wil man / so kan man auch ein

wenig Pfeffer daran thun. Man kan sie auch in Salat mit Oehl oder geschmoltzener Butter essen/ auch allerhand Figuren/ die Kräuter Salaten damit zu bezieren / schneiden / welches lieblich anzusehen ist.

Von Gelb- und Weissen Wurtzeln.

DJese siedet man im Wasser / fricassiret und würtzet sie auch eben wie die rohten Rüben. Wollet ihr auch süssen Rohm darzu thun / wird die Brühe desto dicker werden. Man thut sie auch in Fleisch Brühe/ zuvor aber schabet man sie/ unnd dieses geschichet gemeiniglich im Monat May / wann sie noch nicht grösser als der kleine Radis seyn. Man confitirt sie auch mit Zucker und Wein/ thut auch ein wenig Caneel und Näglen mit etlichen Tropffen Weinessig darzu. Die rohten thut man absonderlich und siedet sie im rohten Wein / dieweil sie sonst den gelben und weissen eine Farbe geben. Die rohten sind viel delicater als die andern / und die weissen und gelben besser in Suppen. Man isset sie gantz warm unnd schneidet sie in Stücke / leget sie darnach ordentlich auff Teller und güsst dicken Strop darüber. Die Pasternacken werden auff selbe Weise zugerichtet.

Von gemeinen Zucker-Wurtzeln.

DJese siedet man im Wasser / schälet und gewürtzet sie in einer teutschen Brühe / welche man von Butter/ Saltz/ Muskaten und ein wenig

Wein-

Weinessig zubereitet. Dieses alles thut man in eine Schüssel / setzt sie auff eine Glutpfanne / und rühret sie nach dem die Butter schmeltzet / mit einem Löffel fleissig umb / darnach giesst man solches über die Zuckerwurtzeln / und isset sie / weil sie warm seyn / dann wann man sie länger auff dem Feuer liesse / oder wieder auffwärmete / würde die Butter sich klaren und wie Oehl werden. Ihr könnet auch darzu ein wenig süssen Rohm / wie bey den gelben Wurtzeln / thun.

Von der Scorsonere oder Spannischen Zuckerwurtzel.

Diese ist unter allen Wurtzeln / die wir in Franckreich haben / die allerköstlichste / und nur die einige / so man durchs gantze Jahr essen kan / dieweil sie niemahls / wie die andern / Fäden setzet. Die Zuberettung derselben ist mancherley.

Man schabet und wirfft sie eine Zeitlang in frisches Wasser / dann ihre Rinde ist bitter und färbt das Wasser. Darnach kocht man sie wie die gemeine Zuckerwurtzeln. Wann sie gar sind / macht man eine Teutsche oder Milchrohms Brühe darüber. Wil man Eyerdotter darzu thun / wird die Brühe desto dicker unnd angenehmer. Wann sie nun wol gesotten und außgelecket / thut man Ochsen-March oder klein gewürffelt Speck daran / wie auch gute Fleischbrühe / und läst solche damit einkochen / wann man nun davon essen wil / macht man an statt ihrer Brühe den Safft von ei-

ner gebratenen Hammels Keule daran / und würtzet sie mit Citronen oder Orangen-Safft / oder zum wenigsten mit ein wenig Weinessig / und rebet alsdann Mußkaten darüber. Man thut sie auch an statt der Petersilten Wurtzeln in Fleisch-Suppen / und fricassiret sie wie die rohten Rüben. Man backt sie auch wie die Zungen in Mehl / oder kehret sie in einem dünnen von Meel / Eyerdottern / weissen Wein und etwas Saltz gemachtem Teig umb / und betropffet sie / wann man sie aus der Pfannen nimbt / mit ein wenig Orangen-Safft / auch isset man sie in Salaten mit Oehle oder Butter. Man macht sie auch wie die Pasternacken. Wann sie nun also eingemacht gelegen / trocknet man sie wie die Pflaumen und Abricosen in warmen Stuben / und bewahret sie in Schachteln. Sie sind der Gesundheit sehr nützlich / erhalten das Hertze munter / und vertreiben auch die Gicht.

Von den wilden Zucker-Wurtzeln.

MAn findet solche des Vor Jahrs auff etlichen Wiesen / und zwar alsdann / wann nur ihr Kraut hervor zu kommen beginnet / ehe sie Saat schüssen. Diese zieht man aus der Erden / und nach dem man sie in Wasser gesotten / macht man darüber eine deutsche Brühe wie bey den Aspergis.

Von dem Radis.

EIn jeder weiß / daß man diese Wurtzel bald zurichten kan und darzu keine andere Würtzung / als

als des Saltzes/bedörfe. Wann man sie geschabet/ spaltet man sie drey oder vier mahl / und wirfft sie alsdann in frisches Wasser/es macht sie lieblich uñ zierlich nach Piramiden Arth in die Schüssel zu legen. Man isst sie auch als einen Salat mit Oehl und Essig/ und also müssen sie in kleine Schelblein geschnitten werden.

Die Saat/ ehe sie reiffet/ ist mit der Schluben sehr gut. Die Italiäner und Spanier essen sie eben so viel als die Wurtzel.

Von der Reponzel.

WAnn man diese abgeschabet hat/ thut man sie zusamen mit Blättern und Wurtzeln in den Topf und kocht sie mit Erbsen oder Bohnenbrühe. Man isset sie im Vor Jahr zum Salat/ wenn man sonsten keine bessere und wohlschmeckende Kräuter hat.

Von den Rüben.

ES sind derselben unterschtedliche Arten/ davon aber die kleinesten die besten. Wenn man sie geschabet (sind es von den grossern) schneidet man sie in Stücke/ und nicht Scheibenweiß / bald auff eine/ bald auff die andere Ecke / wäscht sie darnach im warmen Wasser/und thut sie in siedendes Wasser mit Fett/ Speck oder Butter / und läst sie also sieden/ auch thut man wol ein Blätlein Schnittlooch mit etwas Saltz daran / so seine beste Würtzung ist. Wann sie gesotten / stürtzet man sie ümb/ daß sie außlecken/ und fricassirt sie mit Butter oder Speck. Der Senff gibt ihnen auch keinen unan-

genehmen Geschmack/ auch isset man sie in Fleischbrühe/ und sonderlich von Schaafen / so dienen sie auch zu vielen andern Gerichten / davon wir anderswo weitläufftiger reden wollen.

Von der Petersilie.

DJese Wurtzeln werden nichts anders als zu den Suppen/ vornemlich von allerhand Gevögel gebrauchet. Etliche thun sie mit andern Kräutern in die ordinari Suppen/ aber doch gar wenig/ weil sie sehr starck sind. Umb sie zuzurichten/ muß man sie erstlich schaben / und alsdann mit dem Messerrücken schlagen / damit das Marck heraus gehe/ hernach ehe man sie kochet/ in warm Wasser legen/ und alsdann in Bündlein gebunden / in den Fleischtopff thun / damit man sie hernach desto füglicher heraus ziehen und in den Schüsseln herumb legen könne.

Die Blätter isset man roh / und bedienet sich derer in allerhand Gerichten / vornehmlich in den kurtzen Brühen / so wol von Fleisch als Fisch / in allerhand Gehackels und Gebratens / wie auch gantz klein geschnitten auff der Schüssel Rände. In Summa / die Petersilie ist unser Frantzösisch Gewürtz/ so allen Spetsen einen sehr schönen Geschmack gibt/ auch zu allem gebraucht wird / so wol wegen des schönen Geschmacks als ihrer Farbe. Man bratet sie auch als Artischocken/ wie ich euch darnach berichten werde/ und leget sie mehrentheils auff den Rand der Schüssel/ worinnen ein Gebackenes ist.

Von

Von den Chervis / eine Arth Zuckerwurtzel.

DJese Wurtzel ist so zart/ daß sie thre Haut/ so bald sie in das warme Wasser kompt/alsbald fahren lässet. Wann dieses geschehen / bestreuet man sie mit Mehl / benetzet sie in dem Teig wie die Spantschen Zuckerwurtzeln/ und backet sie. Jhre rechte Suppe ist der Orangen Safft. Wann sie nun gekocht und geschält/ könnt thr sie mit Butter oder teutschen Suppen / auch wol in dem Salat mit Oehle und Spanischem Körbel / wann er erst beginnt außzuschlagen/ genutessen. Dieses ist ein köstliches Essen.

Von den Erd-Aepffeln.

WAnn man diese zuvor im warmen Wasser wol gereiniget/ hernach geschälet / und alsdann mit einer Teutschen Suppen zubereitet hat/ werden sie eben solchen Schmack wie die Artischocken haben / nur daß sie ein wenig weichlich sind. Man kan sie auch/ wann man sie zuvor in Scheiben zerschnitten/ mit Petersilie und Zuckerwurtzeln-Teig / wie die Scorsonnere oder kleine Zuckerwurtzeln backen.

Erd-Schwämme.

EIn guter Erd-Schwamm sol fest/ unten roht/ oben weiß/ und von gutem Geruch seyn. Dieselbe / welche in den Gärten / Weyden / oder auff andern allzusehr gemisteten Erden wachsen / sind die besten. Wann sie nun ein wenig zu verwelcken

begtnnen / oder würmtcht sehen / taugen sie nicht mehr. Ihre beste Lesung ist / wañ sie noch in Knöpffen stehen / und sich nicht auffgethan haben.

Diese zuzurichten / reiniget man selbige zuvor und wirffts sie in klares Wasser / darnach läst man sie in wentgem Wasser auffsieden / daß ihnen der gantze Geschmack vergehe. Von dar ziehet man sie auff und lässt sie außtropffen / ferner thut man sie in einen Topff mit einer Brüh oder Suppen von Butter / Saltz / Gewürtz / Zwiebeln / Weinessig und etlichen Stücklein Orangen und Citronen Schalen. Wann nun dieses alles wol gekocht und die Brühe eingesotten / thut man sie in eine Schüssel und güsst von dem Wasser / so aus den gebratenen Schaafs Keulen läufft / auch etwas von Oranten und Citronen Safft darüber / habt ihr nun solches Schaafs Keulenwasser nicht bey der Hand / so last nur ein wenig von der Brühe / worinnen sie gesotten worden / daran / ihr müst aber das Fette zuvor davon thun. Das Ochsen-March gehet über alle Butter / so dienet auch der süsse Rohm sehr wol die Suppen oder Brüh etwas dick und leimicht zu machen / solches beschihet ein wenig vorher / ehe man solche Spetse zu Tische bringt.

Etliche lassen sie nicht einmahl auffsieden / sondern thun sie zwischen zwo Schüssel auff eine Glut Pfanne / allwo sie häufftig Wasser von sich geben / dieses thun sie hernach hinweg / und würtzen darauff die Erdschwämme. Ich halte aber dafür / daß

daß sie auff diese Art allzu streng und dem Leibe zu hitzig seyn.

Etliche legen sie umbgekehrt in den Ofen / oder auff die Kolen/und thun ein wenig Butter/Pfeffer und Saltz darüber.

Auch nimbt man die grosse gesottene Erd-Schwämme/ kehret sie ümb/ füllet sie mit einer von Fleisch oder Fischen wolgewürtztem und gesottenem Gefüisßel/leget sie hernach auff geriebenBrod/ und macht hiervon eine gute Suppe oder ein Zwischen Gerichte.

Auch bäckt man selbige wann sie nur schlecht außgesaubert und gewaschen seyn / mit Mehl und Butter.

So wendet man sie auch im Teig der Nonnenförtzigen ümb / (gleich wie ich euch hernach bey den Eyern solchen zu machen lehren wil) und prägelt sie hernach in der Pfannen. Der Zierraht von allem Kleinen in der Pfannen Geprägelten ist die Petersilie/ welche man so wol auff den Schüsselrand als über die Schüssel streuet / und darüber eine Brühe von Citronen / oder Orangten Safft/ oder zum wenigsten etwas Weinessig und Saltz machet.

Lasset ihr eure Erd-Schwämme/ Moosschwämme / Morgeln / und andere dergleichen / dörren / und stosset sie hernach klein zu Pulver / so wird solches zu allerhand Brühen / Fricassirten / und allerhand Pasteten Gebackens dienen / ümb denen einen Schmack zu geben / ob gleich keine frische derselbigen darinnen zu finden sind.

Die Mooß-Schwämme/
(Mousserons.)

SInd eine kleine Art weisser Erd-Schwämme/ welche nur im Monat Majo zu finden seyn/ sie halten sich unter dem Mooß verborgen/ daher sie auch ihren Nahmen haben. Diese säubert und wäscht man/ darnach siedet man sie in einer kurtzen Brühe/ welche von Wein/ Weinbeer-Safft/ Weinessig/ Zwibeln/ Saltz/ Gewürtz/ Orangen/ Citronen und von etwas feinen Kräutern/ oder Lorbeerblättern gemachet wird. Darnach nimt man sie heraus und thut sie mit einem wenigen ihrer Brüh/darin sie gesotten worden/ in süssen Rohm. Man richtet sie auch zu mit Ochsen-March und gebratener Schafskäulen-Safft. Etliche waschen sie im Weine/ und fricassiren sie in der Pfannen/ mit gelind geschmoltzenem Specke/ bewürtzen hernach solche mit Saltz/ Kräuterey/ und Orangen-Safft. Auch bäcket man die grössten hiervon/ wann sie in Nonnenförtzigen Teig sind umbgekehret worden/ oder auch ohne Teig mit Mehle/ wie ich bey den grossen Erd-Schwämmen gedacht habe.

Morgeln/ (Morilles.)

DJeses ist auch eine Art der Fongi/ wie sie in Italien genennet werden/ welche ohngefehr im Monat Majo unter den Steinen wachsen. Sie müssen wol gewaschen werden/ weil sie sonsten allzeit viel Sand in den Löchern haben/ hernach

nach läſſt man ſie in vollem Waſſer etwas auffſieden / damit der Sand vollends heraus komme / kochet ſie alsdann gar / gewürtzt / fricaſſirt / und füllt ſie / wie oben bey den Erdſchwämmen gedacht iſt / unnd bedient ſich derſelben zu den Suppen / Paſteten / Gebackenem und andern Zwiſchen-Gerichten.

Von den Melonen.

ICh habe in dem Frantzöſiſchen Küchen-Gärtner in der Abtheilung von den Melonen ſattſam geſchrieben / was man vornehmlich bey Erwählung einer reiffen Melonen betrachten müſſe / weil ich daher allhier allein von der Würtzung / die zu ſolcher gebraucht wird / gedencken / und ſagen / daß man ſich gemeiniglich / wenn man ſie roh iſſt / mit Saltz vergnüge. Etliche aber bedienen ſich an ſtatt des Saltzes des Zuckers. Man ſchneidet ſie auch in Schnitten unnd wendet ſie in klarem Nonnenförtzen Teiche ümb. (Dieſer Teig wird von Weitzen-Mehl / Eyern / weichem Käſe und andern ſolchen Ingredientien gemachet / wie hiernechſt ſoll geſaget werden.) Darnach prägelt man ſie in friſcher Butter oder Schmaltz. Wann man ſie aus der Pfannen ziehet / ſtreuet man Saltz oder Zucker darüber / wie es einer gerne mag. Orangen / Citronen / auch unreiffer Weinbeer-Safft / (Verjuſs) oder zum wenigſten Weineſſig / iſt die beſte Brüh zu allerhandt Arth von geprägelten Speiſen. Man confitirt ſelbige auch mit

Zucker/und dörret sie auff/gleich wie andere Früchte/welche man in Schachteln bewahret.

Von den Cucumern.

WIl man diese zum Salat haben / muß man die allerzartesten außlesen / ehe der Kern beginnt hart zu werden / selbige abschelen und vtel von dem weissen hinweg thun/darnach in gar dünne Scheiben schneiden / und nach Maaß besaltzen/ auch einen Zwiebel mit drey oder vier Gewürtz-Nägelein besteckt darunter legen/ darnach solch alles bey nahe 12. Stunden in seinem Wasser stehen lassen/und zuweilen umbwenden/ hernach aus der Brühe nehmen/außtrocknen Oehl/ Weinessig und ein wenig Pfeffer daran thun.

Habt ihr nicht Zeit solche so lange weichen zu lassen/und daß ihr derer geschwind benöhtiget seyd/ so müsst ihr selbige zwischen zwoen Schüsseln in ihrer Suppen schwingen/solches wird eben so vtel ihrer Strengigkeit benehmen / als wann sie lang wären geweichet worden.

Wil man sie fricassiren oder stoofen/so nimbt man sie wie sie vorkommen / nur daß sie nicht zu harte Kerne haben/und schneidet sie in Scheiben/ so dick / als ein Reichsthaler ist / darnach streuet man Saltz darüber / und fricassiret sie mit klein geschnittenen Zwibeln in frischer Butter oder Fettem. Ehe man sie aber in die Pfanne thut / bestreuet man sie mit Gewürtz / unnd thut etwas Weinessig daran. Den Suppen sind sie auch sehr gut / wann man sie schälet und Würffelweis zerschneidet.

Wil

Wil man sie füllen / muß man sie gar dünne schälen / darnach sie mitten von einander schneiden / und das Inwendige mit einem schmalen Englischen Messer heraus thun / hernach selbige wieder füllen / mit klein gehacktem KalbFleisch / weissem OchsenJett oder ungesaltzenem Speck / darnach ein oder zwey Hünereyer darzu thun / nachdem man viel hat / und ferner mit solcher vermängten Würtzung (davon ich oben bey den Pasteten geredet habe) bewürtzen. Es ist auch gut / daß man ein wenig kleingehackte Peterfillien darzu thue. Liebet ihr die kleinen Zwiebeln und feine Kräuter / könnt ihr deren darzu gebrauchen / welche euch am bästen schmecken. Dieses alles vermängt ihr wol durch einander / und füllet also eure Cucumers damit. Lasset sie hernach in einem sonderlichen Topfe mit Fleischbrühe kochen / und kehret sie gar leise üm / damit sie überall gar werden. An stat des Kalbes- oder frischen Schweinenfleisches nimt man auch die Brühe von allerhand Gevögeln / von Indianischen-Reb-Fasan-Hünern / und anderem delicaten Fleische / je trefflicher das Fleisch / je bässer selbige schmecken werden. Ihr müsst aber bey allem solchem Gehackels in acht nehmen / daß ihr die Sehnen und Häutlein / so man mit dem Messer nicht zerschneiden kan / hinweg thut.

In den Fischtagen nimmt man auch das Fleisch von den Karpfen / Hechten und andern Fischen / selbiges würtzet man auff selbige Art / und lässet alles in voller Butter sieden / güsst davon

eine

eine Fischbrühe/welche man von den Köpfen/Graten und Schuppen der Fische/wovon das Fleisch abgenommen ist/machet. Ich wil hiervon im letzten Tractätlein/wo ich weisen werde/ wie man die Strohm und Bachfische zurichten müsse/ weitläufftiger handeln.

Wollet ihr ein Gefülßel von weichen Blättern der weissen Bete/ Sauerampfer / Spinage / Purpier und wenig Petersilien/ so hacket dieses alles fein klein durch einander / thut geschlagene Eyer/ Gewürtz und feine Kräuter daran / wollet ihr aber hart gesottene Eyerdotter zermalmen / so knötet dieses alles mit frischer Butter durch einander/und füllet eure Cucumers damit. Wann sie dann fein zierlich in der Schüssel auffgetragen werden/ können sie vor ein gutes Gerüchte passiren.

Was die jenige anbelanget/welche man üm den Winter über zu bewahren/in Saltz und Weinessig einmachet/ und zu dem Salat / Suppen und Fricassirten gebrauchet / das soll endlich in dem Frantzösischen Confitirer gedacht werden/ wil derohalben allhier von diesen und mehrern Früchten und Kräutern/so darin begriffen seyn / derer man allzeit einen guten Vorrath haben soll / weil im Winter die Kräuter keinen Geschmack haben/und wegen ihrer Zart oder Kleinigkeit viel Zeit zu saubern erfodern/nicht reden.

Von

Von allerhand Kürbißen/ und dergleichen Gewächsen.

Alle diese Erdfrüchte richtet man auff einerley Art zu / man schneidet sie auff den Seiten auf/ wie die Melonen / thut die Körner und die Haut davon/auch schneidet man sie in kleine Stücklein und läßt sie in wenig Wasser so lange auffsieden/ biß sie mürbe werden/darnach stürtzet man sie auf/ und lässet sie außtröpffen/fricassiret sie mit braun geprägelten Zwiebeln/thut Saltz und Gewürtz daran/wie bey den Cucumers.

Zu den Suppen nimt man selbige/ nach dem sie in Wasser gesotten/und thut Milch/ Saltz und ein wenig Pfeffer daran.

Wolt ihr ihnen einen Geschmack geben wie den Kälber Krößlein oder Klütttchen/so nehmt die gesottene Kürbiße und durcharbeitet sie wol mit frischer Butter gesottenen Eyerdottern/ auch frisch geschlagenen Eyern / ein wenig Petersillie und andern feinen durcheinander gehackten Kräutern / auch mit dem oben besagten Küchengewürtze. Machet hiervon die Klößlein/ thut sie in eine heißsiedende Butter / in eine Bratpfanne oder silberne Schüssel / setzet selbige auff ein Kohlfeuer oder in den Ofen / unnd wendet sie von allen Seiten offt üm/wann sie dann gahr sind / so thut alle Brühe davon / daß sie eine braunliche Farbe bekommen/ kehret sie aber / wie ich sagte/ offt üm / daß sie sich nicht an die Schüssel setzen. Wollt ihr unter dieses Gerüchte etliche gehackte Erd-

Schwäm-

Schwamme thun/so wird dessen Geschmack desto kräfftiger werden.

Von allerhand Art Kohl.

NAch dem der Kohl von unterschiedlicher Art ist/muß auch dessen Zubereitung darnach angestellet werden. Der blaue Kohl muß alsobald bey angehendem Frost mit etwas Erden herauß genommen und in das Wahrhauß gesetzet werden/ zuvor aber werden etliche grosse Blätter davon gethan/ damit er desto bässer stehen möge. Allda hält er sich den gantzen Winter durch/und verdirbt nicht/welches er sonsten/wann er den Winter über im Garten solte gelassen werden/ unfehlbar thun würde. Allda setzet er vollends Köpfe und nimt zu. Wil man sie essen/ so fängt man bey den kleinesten/und die am wenigsten weiß sind/auch die etwas höher auffsteigen/ als wolten sie in Sahmen schüssen/an/ und bewahret die allergrösten/ weissesten festesten biß zu letzte.

Dessen Zubereitung geschieht/ wann man seine Bollen oder Köpfe verlieset/ und kein einig Blätlein darauff läßt/ es sey dann gar klein und weiß/auch die Haut von den kleinesten Stängeln zieht. Wann dieses geschehen/ so siedet man ihn im Wasser auff/biß er weich wird/darnach stürtzet man ihn auff/ läßt ihn außtropffen und streuet etwas Saltz darüber/ so fern es in seinem sieden nicht gethan worden. Wann er nun wol außgelecket/ machet man eine deutsche Brühe daran/ wie ich bey den zarten Wurtzeln gesagt habe/ thut auch etwas Milchrohm darzu/wo man will/so kan

man

man auch Oxenmarch und gebraten Schaffskeulen Safft daran thun/ wann man zuvor das Fette davon abgenommen hat. So kan man auch selben in die Suppen des gefülleten Kohles thun / und auff allerhand gekochte Suppengerüchte / davon gleichsam einen Zierrath zu machen. Auch isst man ihn mit Weinessig und Oehle / wie den Salat.

Den Rettichkohl isst man gemeiniglich in Suppen/ und nach dem man ihn klein genug geschnitten und in Wasser gesotten hat / thut man Saltz/ Butter oder Schmaltz daran / solches gibt ihm / wann er beginnt zu sieden / eine treffliche Krafft.

Einen Kohl zu füllen/ thut man die allergrösten Blätter davon/ und lasst ihr keine mehr daran/ als wie ihr wollet daß er groß dadurch seyn soll / lasset ihn auffsieden und ziehet ihn hernach auff/ daß er außtröpfle.

Wann er nun erkaltet / so öffnet alle seine Blätter biß auff den Bollen / thut darnach zwey oder drey Schnittlein Speck darein / streuet ein wenig Pfeffer darüber/ legt darauff ein Häufflein des gehackten Gefülßels / welches man in die Cucumers thut/ und hierauff wiederum etliche Stücklein Speck / welche ihr mit etlichen Gewürtz-Nägelein bestecken könnet/ schlüfft darnach den Kopff über solchem Gefülßel mit seinen Blättern ordentlich zu / und macht ihn in der Hand rund/ drückt ihn zugleich ein wenig / daß das Wasser daraus gehe. Wann dieses geschehen ist/ bin-

det ihr ihn üm und üm mit subtilen Segelfadem/ daß er nicht von einander falle / und lasst ihn besonders sieden. Wann er also gar ist/ so ziehet ihn auff/thut die Bande davon/ und legt ihn in die Schüssel auff Brod-Scheiben/ theilet den Kohl in 3 oder 4 Theil von einander / daß das Gefülßel möge gesehen werden / und ziehret die Brühe mit geprägelten Brod. Wollt ihr aber etliche Ritterschürtzen vom Blätterteig / oder aber andere Gebackenes von vielerley Farben darum legen / so wird es den Kohl Suppen den bästen Zierraht geben/ weil doch der Kohl wann er recht / gut seyn sol/wie auch das jenige/so man daran thut/ keinen Mangel vom Fetten haben muß. Wollet ihr auch etliche Stücklein Oxenmarch darüber thun / wird es noch so viel bässer seyn. In den Fischtagen kan man selbige auch mit gehackten Fischfleisch und Kräutern füllen/wie bey den Cucumers gedacht worden ist.

In dem ich vom Kopfkohl geredet/ so habe ich von allerhand Kohl / welcher sich köpffet / zugleich reden wollen.

Der Römische oder krause Kohl gibt ein gutes Zwischengerichte/wann man ihn mit guter Suppen/vielem Speck/Fett/Oxenmarch/oder auch Butter siedet.

Die Sprossen richtet man eben so zu/ wie den Römischen Kohl/ und bedienet sich derer am meisten in den Hülsenfrücht Suppen / so isset man sie auch als einen Salat mit Weinessig und Oehl.

Der

Der breitblätterichte Kohl / der gelbe und anderer / welche man den Winter über isset / sind nicht schwer zuzurichten / man kan sie mit allerhand Hülsengewächs Suppen oder auch mit Milch zubereiten.

Von den Lactucken oder Salaten.

Alle Lactuc / sie sey groß oder klein / kan man mit Ohlte und Weinessig essen / etliche / als der Römische Lactuc / schicken sich wol mit Zucker. Man thut auch all schöne Kräuter in Suppen. Selbige / wann sie sich schlüssen / kan man eben auch wie den Kohl sieden. Auch kan man sie durch die Bratpfanne lassen lauffen / das ist / wann man gebraten Speck / Schmaltz oder ander Fett nimmt / und sie zwey oder dreymal in der Bratpfannen umkehret / hernach herauß ziehet / abtröpflet und in die Suppen thut.

Wann sie in die Saat schüssen und zu blühen beginnen / sonderlich die Römische / so zieht man den inwendigen Außschößling heraus / worinnen ein Stängel stecket / welcher trefflich köstlich ist / wann er zugerichtet wird / gleich wie ich bey der Zuckerwurtzel Suppen gedacht habe. Diesem Stängel ziehet man zuvor die Haut ab / und siedet ihn auff / zermalmet ihn hernach in solcher Suppen / daß sie einen Geschmack davon bekomme / dann er allein wegen seiner grossen Süssigkeit fast unschmacksam ist.

Von

Von den Artischocken.

WAnn sie erst ankommen / bricht man ihnen keine Blätter ab / wann man sie sieden wil. Nach dem sie gesotten sind / ziehet man sie auff / und setzet die Stängel in die Höhe / daß sie außtropfen. Wann sie nun so kalt geworden / daß man sie angreiffen kan / öffnet man sie gar leise / und nimmt das rauhe heraus / das ist zu sagen / die innerliche Blume und Körner / so auff dem Boden sitzen / mit etlichen Blättern / so darum sind / darnach macht man eine Suppe daran / wie an die Zuckerwurtzel.

Wann sie härter sind / ziehet man die Blätter gantz ein wenig zur Seiten von einander / daß sich ihre Adern und der Boden zerbrächen. Wann man nun alle die grösten Blätter abgethan hat / schneidet man die kleinsten Blätter über dem rauchen ab / auch wird das unterste / welches man nicht essen kan / davon geschnitten / darnach siedet man sie auff und leget etliche Wein- oder andere Blätter darauff / damit sie ihre weisse Farbe behalten. Wann sie nun gesotten sind / ziehet man sie auff / thut ihr rauches hinweg / und kehret sie um / daß sie außtropfen mögen / machet darauff ihre Suppen / wie bey den Zuckerwurtzeln gesaget worden.

Wann diese Artischocken Boden mit Fleisch oder Fischgefülßel / so zuvor wol gewürtzet und gekochet ist / gefüllet werden / geben sie eine schöne Suppen.

Ihr könnt auch die Artischocken in vier Stücke schneiden/darnach ihr inwendiges und alle Blätter davon thun/ und nicht mehr als zwey der längsten daran lassen. Diesen schneidet ihr die Spitzen ab / schabet das unterste grüne davon und werffet sie in frisches Wasser / in dem ihr sie schneidet/damit sie nicht schwartz werden/ihr könnt sie also darinn lassen / biß ihr sie mit Saltz und Pfeffer essen wollet.

Wann sie nun auff solche Weise zugerichtet sind/ziehet man sie aus dem Wasser und bestreuet sie weil sie noch naß sind/mit so viel Mehl als darauff mag besitzen bleiben / prägelt sie hernach in Schmaltz/Speck oder Butter. Wann sie gahr sind/ welches man an ihrer röhtlichen und nicht schwartzen Farbe erkennet/ziehet man sie auff/ und läßt sie außtropffen/ehe man sie zu Tische bringt. Unterdessen prägelt man etwas Petersilie und streuet solche darüber / auch streuet man üm den Rand der Schüssel etwas Saltz und güsst etwas Essig oder Orangen Safft darüber.

Von den Asperges.

DJe bästen Asperges sind dieses Orts am Ende des Aprils / weil sie alsdann den stärcksten Safft haben. Die jenige/ welche jünger und noch roht sind / isst man mehr wegen Leckerey als guten Geschmacks. Ehe man selbige kochet / schrabet man ihnen das weisse ab / und thut ihre harte Haut hinweg / wirfft sie darauff in frisches Wasser/ bindet sie in Bündlein und stutzet sie fein

ge-

geschicklich. Diß gethan/ läßt man sie in siedendem Wasser ein wentg aufftochen / hernach ziehet man sie heraus und läßt sie wol abtropffen/wickelt sie hernach warm in ein weisses Tuch in unterschiedtiche Falten/üm ihr Wasser wol außzutrocknen. Hierauff bestreuet man sie mit Saltz (so sie im sieden ntcht sind gesaltzen worden) üm ihnen bässern Schmack zu geben. Wann solches beschehen tst/so gebt ihr thnen etne Ordinart Suppe oder Satce/und tasst sie darinnen durchweichen / ehe thr sie in die Schüssel leget / die grünen Spttzen kehret ihr attzeit einwerts.

Man fricassirt sie auch/in dem man sie roh nach der Länge eines Fingerglieds bricht / man fängt von der Spitzen an / und bricht so lange fort biß man an das Weiche komt / oder schneidet sie in kleine Stücke / in Form als grüne Erbsen / welche man um selbige Zeit noch theuer kauffen muß. Hernach fricassirt man sie mit Wasser / Speck / Fett/Marck oder Butter / saltzet und gewürtzet sie nach belieben. Man thut auch endlich wol süssen Rohm darzu / wo man eine dicke Sauce darvon haben wil.

Die grünen Arbsen Blätter / zerhacket/ geben thnen etnen Geschmack / welcher den grünen jungen Arbesen gantz gletch tst. Man stooft sie gantz zwtschen zwo Schüsseln mit obgemeldter Zubehörung und Fletschsuppen/ und wil man / so kan man auch das Gelbe von Lactuc darzu thun/ umb sie zu vermehren/und also derer starcke Krafft zu versüssen.

Von

Von allen Asperges Arten bedeckt man die Suppen und Olypodrigo/so bezieret man auch den Schüssel Rand damit.

Wann sie gahr sind/ macht man sie auch zum Salat mit Oel und Weinessig.

Von der Cicory.

MAnn isst meistenthells die Weisse/und thut sie auch mit andern Kräutern in eine Suppe. Selbige zuzurichten/lässt man sie auffsieden / und wann sie wieder auß dem Wasser gezogen worden/ lässt man sie außtropffen/ und würtzet sie wie andere Zwischen-Gerichte / darnach deckt man eine solche gantze Pflantze über eine Suppe / oder man isset sie allein/auch isst man sie mit Oehl und Wein-Essig/ wie einen Salat.

Von der wilden Cicory.

WAnn diese noch zarte Blätter hat / schneidet man sie gantz klein/und wirfft sie in frisches Wasser/daß ihre Bitterkeit sich außziehe/ darnach schwingt man sie wol auß / und isst sie im Salat mit Oehl und Zucker.

Wann man ihre Wurtzeln abgeschabet hat/ wirfft man selbige auch in frisches Wasser und lässt sie eine Zeitlang darinnen liegen/ darnach siedet man sie auff und macht eine Brüe daran/ wie zu andern zwischen Gerichten.

Die wilden Cicory / welche weisse Blumen hat/ist viel delicater als die andere / die blaue Blüthe hat/und darff man selbige nur wenig im Was-

fer

ser liegen lassen / umb ihre Bitterkeit herauß zu bringen.

Vom Schnitlooch.

WAnn man selbigen in Stücke vier Finger lang zerschnitten/ und das grüneste von den Blättern weggethan hat/ lässt man ihn mit dem Fleische sieden. Etliche lassen ihn zuvor ein wenig allein sieden/ehe sie ihn an das Fleisch thun/ damit sein strenger Geschmack davon gehe. Andere prägeln ihn ein wenig/gleich wie ich von der Lactuc gesaget habe/ biß er ein wenig röhtlich wird / und den Geschmack das Geprägels an sich genommen hat. Hernach lassen sie ihn in der Brühe gahr sieden.

Auch isst man solchen in Milch oder andern Hülsen Fruchtsuppen. Das grüne Blat an diesem Schnittloch hat den natürlichen Geschmack der kleinen Rübichen.

Vom Körbel.

WIl man diesen recht gut essen / muß man ihn alle Monaten neu sähen/damit er desto zarter sey. Diesen kan man in allerhand Kräuter Salate thun/die so wol mit Oehl als Zucker gegessen werden.

Von

Von dem Spanischen Körbel/ Macedonischen Peterfillie oder Sceleri.

DJese Kräuter isst man/ weil sie noch jung und in ihrer besten Zartigkeit seyn. Derer erstes ist trefflich gut / wann man es klein hacket und unter den Salat menget. Die andern wollen etwas unter dem Mist bedecket ligen / welches man auch mit dem Ersten wol thun kan/und isst man sie roh/ mit Ohle oder Zucker, Saltz und Pfeffer/ wie es einem schmeckt. Dieser Sceleri hat ein Bollreißlein/ welches man eben wie obbesagte Disteln mit Pfeffer isst. Man muß aber diese Pflantzen gleich wie die Cicorey binden/wañ man sie wil weiß habē.

Von allerhand kleinen Salat-Kräutern.

DEr Tragon die Kresse das Hirschhorn die Pimpernell und tausend andere / so wol Blumen als Kräuter / dienen zu allerhand kleinen Salaten so man mit Oehle oder Zucker isset / Je mehrerley Kräuter zum Salat kommen/ je besser selbiger schmecket. Man thut auch die Pimpernelle in den Wein / daß er davon einen Geruch und Geschmack bekomme. Die Knöpfflein von dem Hollunder oder Flieder unter den Salat gemenget/ sind gut einen offenen Leib zu machen.

Vom Sauer-Ampfer.

ALlerhand Art Sauer-Ampfer ist gut in die Suppen/man thut ihn auch in das Gefülßel /

daß es einen saurlichen und scharffen Geschmack davon bekomme. Auch macht man eine grüne Brüh davon/welche man zwischen zwoen Schüsseln kochet/wie ich in dem Discurs von den Eyern erwehnen werde. Diese Brüh gebrauchet man zu allerhand Gesundsuppen.

Von der Purpier oder Portulack.

DJeses Kraut sol man alle Monat säen/so fern man solches zum Salat was zart haben wil. Man gebraucht es auch in allerhand Gefüssen uñ Suppē/jedoch gar wenig/ weil es treflich sauer ist/ welches man/indem es allein gegessen wird so sehr nicht mercken kan/ als unter andern Kräutern geschicht. Man kan es auch zu einem Winter Salat und Kräuterbrüh in Saltz uñ Weinessig einmachē.

Von der Spinagie.

DJe allerdelicateste pflücket man vor dem Winter / und sind sie in die Pasteten zu thun sehr köstlich. Man schneidet derer den gantzen Winter über/selbige als ein Gehacktes zu essen. Diese zuzurichten/muß man sie erstlich wol verlesen/waschen / auffsieden/ außtropffeln / außdrücken und wann man wil / klein hacken / darnach selbige mit dem sechsten Theil Sauerampffers / oder in Ermanglung dessen mit uureiffen Weinbeer Safft (Verjus) vermischen/und viel Butter daran thun/ darnach Saltz und Würtze / nach eines jeden Geschmack. Wollt ihr auch kleine Rosinen / Muskaten Blüthe oder Corinthen daran thun / könnt ihr solch Gericht damit verbessern. Seyd aber

bedacht solches auff einem gelinden Feurlein zu kochen und offt umzuwenden/daß es nicht anbrenne. Wollt ihr die Butter ersparen/ weil viel darzu gehöret/ so giesst die erste Brüh von den weissen Arbeßen daran/dann sie ist sehr gut. Das geprägelte Brodt legt man unter solche Spinagie/ und bestreuet die Schüssel mit geriebenem Brodte.

Von der Distel Bete.

DJese ist in allerley Süppen gut/ jedoch muß derer wenig genommen / und wol zugesehen werden/daß derer Blätter zart und jung seyn. Ihre Blätter dienen auch in allerhand Kräuter und Gefülßel/und zwar in zimlicher Menge.

Diese Disteln bereitet man wann man sie siedet und würtzet / eben wie die Artischocken.

Ihr müsset aber in Pflückung derselben in acht nehmen/daß ihr sie nicht schneidet/ dann ihr würdet also eure gantze Pflantze damit verderben. Bieget sie nur ein wenig zur Seiten und reisst sie ab / dañ also werden sich dero Sähne desto eher ablösen.

Von allerhand Erbsen.

JE jünger solche/ je bässer sie sind/ die Ersten/ so man im Vor-Jahr isst/sind die mit den Schluben. Solche zuzurichten/ stoofet man selbige in einen Topff mit kurtzem Wasser/ Butter/Fett oder Speck / Saltz und wenig Gewürtz/ nach eines jeden Mund und Geschmack. Nach diesem folgen die außgemachten Erbeßen. Diese stoofet man eben so/ wie die Ersten / auch prägelt man sie mit Butter/ Speck oder Fett / daß sie etwas röhtlich

schetnen/thut sie hernach in ein wenig Wasser/lasst sie sieden / und würtzet sie mit Saltz / und anderm Küchen Gewürtz / mit wenig Petersillie und Zwtbeln/klein durch einander gehackt. Wollet ihr ein paar Stänglein Timian oder Majoran daran thun/daß sie einen Geschmack davon bekommen/ so bindet ihr solche an einen Faden/und ziehet sie wieder herauß/ehe ihr sie in dte Schüssel thut. Wil man thre Brüh etwas dick haben/ so tst der süsse Rohm trefflich gut darzu. Man muß thn aber erst daran thun/wann sie fast gar sind.

Wann sie etwas gröſſer seyn/ stoofet man sie mit Butter / Saltz und Gewürtz / etliche thun auch Lactucken Köpffe darzu. Man kan sie auch wann man wil in Butter prägeln.

Die Englische sieden sie mit Wasser und Saltz auff/darnach giessen sie solche in eine Schüssel/ und bedecken sie mit einer andern / sie müssen aber vorher wol außgetropffet haben. Ferner thun sie frische Butter und ein wenig Gewürtz daran / darnach schüttelen sie solche und bewegē die Schüssel/daß die Butter überall komme. Wann solches geschehen/ setzen sie sie zu Tische und wärmen sie nicht weiter auff.

Dte guten weichen Arbeßen von den harten zu unterscheiden/ muß man keine Runde / sondern dte Langlichte/dte spitzig nach ihren Stängeln zulauffen/und die sich wann man sie zwischen den Fingern drückt/nicht leicht in zwey Theile schelden/ auch solche/welche voll Saffts sind/ nehmen. Es tst nicht eben auff dero Gröſſe zu sehen / dann man

hat

hat kleine/ welche eben so hart seyn als die grossen und dünne Erbsen.

Die Erbsen sonder Schluben sind vielerley Arten/ die Bästen sind die Hollandische/ welche breite/ lange und krumme Schluben oder Hülsen haben. Wann ihr selbigen den Faden / welcher umb die Schluben sitzet /abgezogen habt / so lasst sie ein wenig außwässern oder weißlicht werden/ ehe ihr sie kooset/ damit ihre Gestrengigkeit weggehe. Hernach machet ihr eine solche Brüh daran/ wie an die neue Erbsen.

Die kleinen Erbsen sonder Schluben sind trefflich gut / haben aber einen starcken und strengen Geschmack.

Wann man die grüne Erbsen hart befindet/ muß man selbige sieden / und sie / wie die gelben durchlauffen lassen / daß ihre Hülsen davon kommen/ darnach selbige würtzen und prägeln/ wie die andern gantzen Erbsen.

Die trockenen Erbsen / als die gelben und grünen / sind nicht alle gut/ eine Suppe davon zu machen. Dann dieselbe / welche in strenger Erden auffgewachsen sind/werden gemeiniglich nicht wol gahr oder weich/ oder sie wollen auch das Wasser / worinnen sie gesotten werden / nicht wol vertragen. Dann etliche wollen ein Fluß-Wasser / andere ein Ziehbrunnen/ etliche Springbrunnen / andere Cistern Wasser. Könnet ihr derohalben von jeglichem zuvor einen Versuch thun / ehe ihr euch damit versorget. Gesetzt / daß ihr etliche habt/ welche sich nicht wollen kochen lassen/ so sind

sie doch gut in sandichte Erde zu sähen/und tragen sie daselbst andere/ welche trefflich gut seyn. Die allerschönsten und grössesten werden also zugerichtet / wann man sie wol verlesen / mit laulichtem Wasser gewaschen/ hernach etwas hetsser Wasser darauff gegossen hat / daß sie etwas auffquillen mögen/ehe man sie siedet/wann sie auch zu borsten beginnen und ihre Hülsen fahren lassen / so gtesset man die erste als die beste Brüh davon / hernach gtesst man wtederum siedend Wasser daran / und nimmt also die andere Brüh davon / nach diesem so lässet man einen Theil durch einen Durchschlag lauffen / wann sie zuvor genugsam gesotten sind. Wollet thr ein Gerichte davon prägeln / so müsst thr thnen keine Brüh abnehmen / sondern sie nur schlecht durchgehen lassen / daß dte Hülsen davon gehen/und sie desto lteblicher werden.

Wollet thr sie prägeln / so macht thr zuvor etliche gehackte Zwtebeln in Oxenfett / Speck / Schmaltz oder Butter braunlicht / gtesst hernach eure Erbsen in diese Pfanne / und thut Saltz / so sie im Sieden nicht sind gesaltzen worden/ auch ein wentg Timian und Majoran / oder andere feine Kräuter / und wann sie fast gahr sind/ ein wentg Weinessig daran.

Etliche an statt daß sie selbige prägeln sollen / machen sie auff solche Art: Sie thun die Erbsen in eine Schüssel/ setzen sie hernach auff eine Glut Pfanne / thun Butter / Speck oder Oxen-March daran / und würtzen sie eben wie die in der Pfannen geprägelte.

Eine

Eine gute Suppen hiervon zu machen / nimmt man die erste Brüh / die man hiervon abgezogen hat / und thut Sauer Ampffer und andere Suppen-Kräuter / Petersillienwurtzel / Rapuntzel / Capers / Portulack / auch gesaltzene Cucumers darein / und lässt sie also mit einander sieden.

Wil man Erbsen über einen Schweinsrücken oder ander gesaltzen Fleisch zurichten / muß man denselben im sieden keine Brüh abziehen / und wann sie nunmehr aus den Hülsen sind / thut man an stat / daß man sonsten gemeiniglich warm Wasser daran giesst / Fett oder auch das gesottene und saltzige Fleisch daran / und lässt sie also über einem gelinden Feuer vollends gar sieden / jedoch / daß man sie offte umwende / damit sie sich nicht an den Topff setzen und verbrennen. Ihr thut auch etliche feine Kräuter darzu / damit sie einen feinen Geschmack bekommen. Und wann ihr dieses euer gesaltzenes Fleisch in der Schüssel anrichtet / so giesst ihr die allerklaresten Erbsen darüber. Leget ihr geprägelt Brodt darunter / werdet ihr selbige desto besser außzieren.

Von den Linsen.

Diese sind gar leicht zu kochen / und kan man sie entweder in der Brüh oder auch geprägelt essen / eben wie die Erbsen / auch kan man davon in Fleisch-Butter oder Oehlbrühe thun.

Von den Bohnen.

In dem sie noch am allerneusten sind / so richtet man sie mit ihren Schluben zu / auch prägelt

man sie wie die weichen Erbsen/mit brauner Butter/Saltz/Gewürtz/und ein wenig Wasser / daß sie sieden können. Der grüne Isop schickt sich sehr wol zu den Bohnen/und kan man sie ohne selbigen nicht wol würtzen. Etliche Schnittlein Speck und etwas süssen Rohm machen sie noch lieblicher.

Wann sie etwas grösser werden/ so machet man sie auß/ und thut Lactuc und Portulack daran/wie an die Erbsen / man muß aber des Isops nicht vergessen.

Wann sie nun noch gröſſer und fast reiff sind/machet man sie aus/ stoofet sie mit Wasser / Butter/Gewürtz und Isop. Darnach läſſt man sie durch einen Durchschlag gehen/und prägelt sie in brauner Butter. Auch kan man klein gewirffelten Speck daran thun / welchen man zuvor mit wenig Wasser in der Pfannen siedet/ ehe man die durchgeschlagene Bohnen darzu thut. Dem gemeinen Volck werden sie so eben nicht außgemachet/ sondern man stoofet sie vor selbiges schlecht hin. Wann sie trocken sind/siedet man sie/und thut treugen Hysop daran/welchen man in der Zeit/da er in Blumen gestanden/gesamlet und getreuget hat.

Von den kleinen Land Bohnen.

DJese isst man/wann sie noch jung sind/mit den Schluben. Wann sie aber Häutlein und Fadens inwendig setzen/ziehet man sie ab/und läſſt sie darnach auffsieden/ prägelt und würtzet sie eben wie die Erbsen sonder Schluben. Der Rohm verbessert derer Brüh nicht wenig / zumahl wann man selbige was dick haben wil. Die jenige welche

che gesaltzen sind / kan man in Kräuter-Suppen thun / oder auch wie die eingemachte Cucumers prägeln. Wann sie auffgedürret sind/ läßt man sie mit wenig Wasser sieden/ darnach thut man in Butter braunlicht geprägelte Zwiebeln daran/und würtzet sie/eben wie die Erbsen/ giesst auch ein wenig Essig darzu.

Vom Reiß.

WAnn solcher verlesen worden/ muß man ihn im laulichten Wasser waschen / hernach auff warmer Aschen in anderm Wasser auffsieden lassen/und mit dem Löffel offt umrühren. Wann er nun geborsten und wol auffgequollen / muß man ihn sieden. Sol er zur Fleischbrüh seyn/ so giesst man die Bäste und Fetteste gemählig daran. Auff den Dörffern gebraucht man Saffran darzu/ihm einen Geschmack und schöne Farbe zu geben. Man kan auch an statt der Fleisch-Suppen allgemählig Milch daran giessen/biß er gahr ist/ wann ihr ihn anrühret/so streuet etwas Zucker darüber.

Man macht auch doppelte erdene Töpffe/ die den Reiß bewahren / daß er nicht anbrenne/ welches Anbrennen von dem Wasser zwischen diesen beyden Töpffen verhindert wird. Es ist eine grosse Bequemligkeit/und benimt einem viel Müh/ ihn nicht so viel umzurühren/ als in den schlechten Töpffen/weil doch der Reiß sich leichlich an den Topff setzet und anbrennet.

Von Gärsten Gruben.

DJese werden eben so wie der Reiß zugerichtet.

Hiervon kan man auch eine Milch oder Brüh ziehen/welche die Medici den Patienten zum Schlaff verordnen.

Von den Aepffeln.

DJe Aepffel werden am Feuer gantz gebraten/ derer Blumen man oben außschneidet / und in das loch frische Butter mit Zucker durch gemenget stecket. Schneidet man ihnen den Kopf oder die Blume nicht ab/ so muß man sie an unterschiedlichen Orten mit dem Messer stechen / weil sonsten der inwendige Wind die Haut borstend/und den besten Safft darinnen verliehrend machet. Man schneidet sie auch in der Mitten von einander und löset ihnen unten herum die Haut ab/bratet sie hernach auff Kohlen/und wañ man sie anrichten will/ ziehet man ihnen die Haut/ welche sie wie ein klein Mützlein leichtlich fahren lassen/ ab/ und bestreuet sie mit Zucker. Man bratet sie auch unter einem Feuer-Stülper/ nach dem man ihnen den Kopff abgeschnitten und das Häußlein herauß gethan hat/und füllet man hernach solches loch mit Zucker und Caneel wol zu. Alsdann ritzet man die Haut kreutzweiß biß an den Stängel auff/ daß/ wann alles auffgegeben worden/ man ihnen die Haut ohne Verletzung des Apffels wegziehen könne.

Man siedet sie auch in einem erdenen Topff mit Butter/ Saltz und Caneel/ entweder gantz/ oder geschelt/oder in Schnitzlein. Auch schneidet man sie in zimlich dicke Scheiben/ thut ihr Häußlein darauß/ prägelt sie in Butter oder Oehle und streuet hernach Zucker oder Saltz darüber.

Man

Man schneidet sie auch in Scheiben / und weichet sie in Nonnenfürtzlichen Teig / der also gemacht wird / wie ich euch bey den Eyern sagen werde. Darnach prägelt man sie in Butter oder Schmaltz. Wann sie gahr sind / streuet man Zucker darüber. Wollet ihr etliche Tropffen Rosen oder ander wolriechend Wasser darüber giessen / wird es ihnen desto angenehmern Geschmack geben. Auch bäckt man sie in einem steinern Geschirr im Ofen / und machet Pasteten oder Tarten davon. Die Confitirung derselben sol im Confitir-Büchlein angewiesen werden.

Von den Pirnen.

Diese machet man gemeiniglich in heisser Aschen gar / nach dem man ihnen zuvor die Stängel abgeschnitten hat / welche sonst den Pirnen einen Geschmack nach Rauch geben würden. Wann sie euch gahr genug bedüncken / nehmt ihr sie heraus / und lasst sie noch ein wenig auf Kohlen ligen / so wol / daß ihr ihnen die Haut desto leichter möget abthun / als auch / daß sie eine schöne Farb und guten Geschmack bekommen / hernach machet man sie zu und streuet Zucker darüber.

Man bratet sie auch schlecht auff Kohlen / und kocht gantze Kessel voll mit Pirn oder Apffel-Most oder auch mit Wein / thut etwas Caneel / Negelcken und so viel Zucker daran. Die Besten / so sich zum sieden oder braten schicken / sind diese / welche einen kleinen Kern haben / sonst die Weibrichen oder Pirne Nostre Dame, Dagobert und anders genandt. Merckt auch daß alle Pirne / so

man

man roh isst/sich trefflich gut zum Kochen schicken/ uñ die vorgenante Küchen-Pirne weit übertreffen.

Von Pfirsichen.

DJese bratet man in der Aschen/ und auff Kohlen/ ziehet ihnen die Haut ab und streuet Zucker darüber.

Von den Wall-Nüssen.

WAnn sie noch jung sind/ und der Kern darinnen ist / so schneidet ihn mit einem messingen Messer herauß (Dann ein Eisernes würde ihn schwärtzen) unnd werffet die Kerne nach einander in frisches Wasser/ lasset sie auch so lang darinnen/biß ihr sie essen wollet / Wann ihr sie herauß nehmet / so streuet kleines Saltz darüber und kehret sie offtmals darinnen umb. Etliche die gar delicat seyn / wollen / daß man die Kerne einsaltzen/und darnach mit Zucker und Rosenwasser bestreuen soll. Wann sie nun etwas reiffer sind und sie anfangen ihre grüne Schalen selbst zu verlassen/so schlägt man sie entzwey/und suchet ihr inwendiges auß/und würtzet sie eben wie die außgeschnittene Kerne.

Die dürren Nüsse muß man in warm Wasser legen/wann man ihnen die Haut abziehen wil. Darnach kan man sie mit Saltz oder Zucker essen/eben wie die Frischen.

Von diesen dürren Nüssen kan man ein Oehl machen / dessen man sich in vielen Orten zu Suppen und Salat gebrauchet. Ausserhalb

die-

diesem und dem Baumöhle/ welches zu den Salaten und Gebackenen das allerbeste ist/ machet man ein treffliches Oehl vom Buch/ welche Frucht sich den kleinen Castanien vergleicht uñ zur Schweins-Mast dienlich ist. Dieses rede ich auß Erfahrenheit/ dann ich es manchmahl gegessen habe.

Von den Mandeln.

MAn schlägt sie entzwey weil sie grün sind/ und scheelet den Kern/ thut Zucker und etwas Rosen-Wasser daran. Wann sie dürr sind/ muß man warm Wasser daran giessen/ und nach dem man sie allmählich scheelet/ wieder in frisches Wasser werffen. Ferner würtzt man sie eben / wie die Grünen/ auch prägelt man sie in Baumöhle oder Syrop: Darnach legt man sie auff einen Teller/ und bewahret sie/ wie man wil.

Das süsse Mandelöhl/ welches man sonder Feuer außgepresset hat/ ist zu den Salaten und vielen andern Nothwendigketten trefflich gut.

Die grossen Mandeln / so wol grüne als dürre trägt man zu Tisch, wie sie vom Baum gepflücket worden/ ungescheelt oder unbeschnitten.

Von den Castanien.

MAn siedet sie in Wasser und Saltz/ hernach trägt man sie in einem warmen Servieten zu Tische. Auch bratet man sie in einen löcherichten Topffe/ schneidet sie zuvor an / daß sie von der Hitze nicht zersprtngen. Wil man sie unter der heissen Aschen braten / muß man sie auff groben Zwirn/ wie eine Schnur Corallen ziehen.

Dann

Dann wo man sie also gespalten braten wolte/ würden sie voll Aschen werden. Wann sie euren Bedüncken nach gahr sind / so nehmet sie heraus/ und legt sie noch etwas auff glüende Kohlen / daß sie vollends gar werden / so fern noch etliche sind/ die es nöhtig haben / daß ihr sie also desto besser abschälen könnet / legt sie darnach auff einen Teller / und drückt mit einem Teller darauff / daß sie platt werden und sich von einander thun. Befeuchtet sie hernach mit Pomerantzen Safft / (dann dieses ist die beste Brüh) und streuet Zucker darüber. In Ermangelung der Pomerantzen kan man mit Citronē/ Lattertranck oder andern köstlichen Wein/ wie auch Orangen-Blumen und Rosenwasser/ Caneel/ Negelken/ Annys uñ Venkohl Spiritum nehmen. So ist auch der Muskus und Ambra trefflich gut den Geschmack der Castanien / wie auch anderer vielen gesottenen und rohen Früchte zu verbessern. Wil man von den Pomerantzen viel Safft ziehen/ muß man sie zuvor klopffen und bey dem Feuer wärmen.

Von den Mispeln und andern weichen Früchten.

WAnn sie weich sind/ isst man sie roh / oder in dem man sie wie andere Aepffel zum Feuer legt. Auch prägelt man sie in Wein und Zucker und streuet hernach noch mehr Zucker darüber/ ehe man sie aber in die Pfanne thut/ schneidet man die fünff Flügeln der Blumen und den untersten Knopff des Stängels davon. Wann die Mißpeln

nicht

nicht bald wollen weich werden / muß man sie etwas hart rollen/oder aber in einem Tischtuche zusamen drücken / darnach sie wieder auff die Streu legen/ alsdann werden sie bald zeitig werden.

Der Eyer-Koch.

DJe Eyer lang gut zu erhalten / sol unser Anfang seyn: So bald sie sind geleget worden / muß man selbige in frisches Wasser legen / welches selbige gantz bedecket / sie auch nicht wieder heraus ziehen/ biß man sie essen wil. Dieses ist ein leichtes und bewehrtes Ding. Die Ursach ist/ wann sie im Wasser sind / so kan ihre allersubtileste Krafft nicht verschwinden / und hält sich das Ey allzeit voll. Viel meynen/wann sie das Ey gegen der Sonnen halten / und den Ring an dem dicken Ende klein sehen / daß es ein frisches Ey bedeute. Welches doch offt betrügt.

Wollet ihr nun euer Eyer im frischen Wasser lange liegen lassen/ so ist es rahtsam das alte offt abzugiessen / anders solte es stinckend werden.

Von den gesottenen Eyern.

EIn jeder hat seine eigene Art die Eyer gar zu kochen. Einer thut sie in eine Pfanne mit kaltem Wasser zum Feuer/und so bald das Wasser begunnet zu sieden / zeheet er sie wieder heraus. Ein anderer läßt das Wasser vor Einlegung der Eyer sieden / und zählt darnach ordentlich 200. Nach diesem nimbt er die Eyer aus dem Wasser.

Diese

Diese beyde Arten sind noch nicht so gewiß als nachfolgende / welche viel besser sind / weil sie das Ey biß auff den Dotter gahr machen. Die andern Arten aber machen nur das Weisse im Ey setzend / und ist oftmals das Mittelste nit einst erwärmet. Sage ich derhalben / daß die allergewisseste und am besten practicirende Art / selbige zu sieden sey:

Wann man zwey Quartier Wasser in eine Pfanne thut / und so bald es beginnt auffzuprodeln / die Eyer darein leget / sie darauff vom Feuer nimt und sie nebst der Brandtruhten setzet / wann nun das Wasser so viel erkaltet / daß man die Eyer ohne Brennen kan heraus langen / so seynd sie vollkommen gahr.

Man kan sie auch auff heisser Aschen gahr machen. Man muß aber zuvor das dicke Ende ein wenig einknicken / daß das Ey nicht zerspringe und zu nichte komme / oder aber / in dem es beginnt heiß zu werden / zween oder drey Tropffen kalt Wasser auff selbiges Ende tröpfflen.

In Ermangelung des Feuers kan man sie auch im ungelöschten Kalch sieden / in dem man sie darein scharret und Wasser / so viel gnug ist / selbigen zu erhitzen / darauff schüttet. Man kan aber hierauß nicht urtheilen / ob sie zu wenig oder zu viel gesotten seyn.

Wil man die Eyer hart haben / darff man sie nur lang auff gemählgem Feuer sieden / und in ihrem Wasser stehen lassen. Wil man die Schalen leichtlich davon thun / wirfft man sie nur in frisches Wasser und zerbricht die Schalen an allen

Enden /

Enden / alsdann schieblen sie sich geschwind ab.

Wollt ihr die Eyer färben / gleich wie man am Oster Feste thut / muß man sie zuvor in ziemlicher warmen Laugen waschen / welche man sonderlich hierzu machet / als von Aschen / Wasser und wenig groben Sand. Wann man sie nun wol abgetrocknet hat / thut man sie in einen Topff oder Kessel / mit so hohem Wasser als die Eyer liegen / und streuet klein gestossen Brasilien Holtz mit etwas grünem Victriol darüber / darnach lässt man sie eine ziemliche Zeit sieden / und kehret sie zuweilen gelinde umb / daß sie nicht zerbrechen. Wann sie nu die Farbe genugsam an sich genommen haben / thut man sie vom Feuer und lässt sie gantz kalt werden / ehe man sie aus der Farbe nimbt. Wollt ihr sie gelb färben / so nehmt ihr Saffran / sollen sie blau seyn / so nehmt Indigo. Wollt ihr sie braun / so nehmt ihr die Rinde von Alantwurtzel oder den Rueß von dem Schornstein / wie auch die grüne Schalen von den Wallnüssen. Und also ferner andere Farben.

Die harten Eyer / welche man auff kleinen Kräuter Salat legen will / schneidet man in vier Theile von einander.

Eine grüne Brüh davon zu machen / nimt man grünen Weitzen / Saur Ampffer und Peterssilien. Dieses stosst man zusammen / thut darnach klein gerieben Brodt daran / welches mit etwas Ingber durch ein haarenes Sieb geloffen ist.

Der Sauer Ampffer wird ohne Wasser zwischē zwo Schüsseln im Butter gesotten / und mit Saltz

und

und andern Gewürtz nach eines jeden Geschmack versehen / wil man hiermit schleunig fertig seyn/ kan man ihn in einer Pfannen prägeln.

Man macht auch ein Gefülßel von Sauer-Ampffer/jungen Spenagi/ Portulack und andern guten Kräutern / die ihr mit etwas Zwibeln und Peterstlien klein hacket / und hernach in einer Schüssel auff einer Glut-Pfannen mit Butter / Saltz und Gewürtz siedet/ oder auch in einer Pfannen mit vorgenandter Würtzung prägelt / wañ es gahr/ mänget ihr klein geriebnen Eyerdotter darunter/ und daß es desto dicker werde/ so zerschlaget 1. oder 2. frische Eyer / nach dem ihr viel habet / und thut sie darunter. Wann ihr nun anrichtet/ so leget eure halbirte oder gevierttheilte Eyer / wie auch das Weisse / wovon ihr den Dotter genommen zierlich darüber.

Die in Scheiben geschnittene harte Eyer kan man auch in brauner Butter und gerösteten Zwibeln prägeln / darnach ein wentg Weinessig daran giessen / auch Saltz und etwas Gewürtz darzu thun / es sol auch einen angenehmen Geschmack machen.

Spiegel-Kuchen.

Lasst die Butter in einer Schüssel schmeltzen / schlagt die Eyer entzwey / und lasst sie sonder eintg Zerbrechen darein fallen. Leget auff jeden Dotter etliche Körner Saltz / und reibet Muskaten darüber/ giest auch einen Tropffen außgetruckten Weinbeersafft daran. Wollet ihr sie ümbstürtzen/ auch oben gahr zu machen / könnt ihr solches thun/

thun/wañ sie beginnen sich zu binden. Wo es euch beliebet/kõnet ihr auch ein Rühr Ey daraus machẽ.

Wañ ihr die Eyer in gebratenen Schafskeulen-Safft schlaget/ und sie entweder gantz darin lasset/ oder durch einander rühret / so thut was Mußkaten daran. Und dieses sind die Eyer / welche man A la Huguenotte nennet.

Eyer können in allerhand gute Brühe/ als von Asperges / Erdschwämmen und andere geschlagen werden/ weil sie den Geschmack angenehm machẽ. Auch schlägt man die Eyer auff siedend Wasser/ darnach nimbt man sie mit dem Schaum-löffel heraus/ und macht eben solche Brühe daran / wie an die Spiegel Kuchen / entweder mit geprägelten Zwibeln/ oder aber mit Senff/ welcher mit Weinessig durchgerühret worden ist. Die Medici halten dafür/ daß diese Art Eyer zu sieden die aller gesundeste sey/ man müsse aber gantz keine Brüh daran machen.

Man schlägt sie auch in braune Butter/ in eine Pfanne / und macht eben solche Brüh daran / wie an die harten und in Scheiben zerschnittene Eyer geschicht.

Pfann-Kuchen.

MAn muß zu den Pfannkuchen eine eigene Pfanne haben/ auch selbige nicht scheuern/ sondern nur mit einem saubern Linnen Tuche vor und nach dem Gebrauch außwischen. In dieser Pfannen lässet man ein gut stück Butter schmeltzen / und so lang stehen/ biß es nicht mehr zischet/ alsdann beginnet sie braun zu werden. Nehme

dar-

darnach die Eyer/ welche ihr lang zuvor mit Saltz wol durchgeschlagen habt / und giesst sie hinein/ machet ein hurtig Feuer darunter / damit der Kuchen eine schöne Farbe bekomme/und nicht zu dürr backe / sondern wann man ihn vom Feuer ziehet/ gleichsam blasicht scheine. Lasst ihn hernach in eine Schüssel auff einen Teller gleiten / oder kehret ihn umb. Die Liebhaber des Weinessigs schütten etwas hiervon darüber.

Die gesaltzene Butter macht niemals so schöne Eyerkuchen als die frische / sondern verursacht vielmehr/ daß sie sich an die Pfanne setzen.

In die geschlagene Eyer werden auch Peterstille/ kleine Zwibeln/ Tymian/Majoran/Hollunder Blühte und andere feine Kräuter nach jedes Geschmacke gethan. Wollt ihr feinen in Scheiben geschnittenen Käß darein thun / müsst ihr zuvor die Eyer in die Pfanne giessen / und wann sie beginnen sich anzusetzen/ den Käß darein legen / anders würde er sich an die Pfanne setzen.

Diese Kuchen noch besser zu machen / kan man die Helffte vom Eyerweissen hinweg thun / und an stat dessen einen Löffel voll süsses Rohms nehmen / darnach dieses alles mit Saltz durch einander schlagen / und davon einen Eyerkuchen machen/ man muß ihn aber etwas dürrer außbacken/ so man ihn verkehrt in die Schüssel legen wil / endlich streuet man Zucker darüber.

Einen Eyerkuchen / nach der Celestiner Mönchen Manier zu machen / nimbt man eine kleine Pfanne / von solcher Weite / als man den Kuchen

haben

haben wil. Diese macht man ztmlich heiß/ ntmbt sie hernach vom Feuer / und giesst ein wenig gut Baumöhl daran. Wañ nun solch Oehl dte Pfanne inwendig wol befeuchtet hat/ giesst man das übrige/so zu vtel ist/wteder heraüs. In solche Pfanne giesst thr die geschlagene Eyer / hterzu thut thr so vtel frtsche Butter als nöhtig ist solche Eyer zu backen/ und rührt sie tmmer fort ümb / als wann thr etnen Papp machen wollet / so lang biß sie sich setzen. Wann dieses geschehen / so lasset thr thn vollends gahr backen/und wann er euerm Gutdünken nach trocken genug ist/so legt thn umgekehrt in etne Schüssel. Es muß aber dieser Kuchen zum wenigsten zween Finger dick seyn.

Einen Speckkuchen zu machen/ nimt man klein geschnittenen Speck/ und brätet thn mit wenig Wasser in Butter / wann nun das Wasser gantz außgetrocknet ist/und der Speck gantz rötlich scheinet / so giesst dte geschlagene Eyer darüber. Ist der Kuchen gahr / so leget thn unumgekehrt in dte Schüssel.

Einen Schtnckenkuchen macht man / in dem man zur geschmoltzenen Butter die geschlagne Eyer thut/und wann sie sich binden/ kleine Stücklein vom Schtncken darein wirfft / wann er nun gahr tst / schüttet man Pomerantzen oder Citronen Saft/tnErmanglung aber desselben schlechten Rosen oder andern Weineffig darüber. Wann dte Erdschwämme wol gewürtzet und gekocht sind/ kan man sie eben so / wie den Schtncken in die Kuchen backen.

Von

Von den Papiernen oder dünnen Fladen.

Ihr schlagt die Eyer zuvor in eine Schüssel/ hernach verdünnet ihr sie mit Milch / welche ihr allgemählig daran giesst / und thut ferner etliche kleine stücklein frische Butter mit wenig Saltz und Puderzucker darzu/ hernach schmeltzet ihr eure Butter in einer andern Schüssel auff dem Feuer / und giesst diese Vermischung darein/ rührets auch so lang mit dem Löffel darinnen umb biß sie sich setzet. Alsdann rühret ihr nicht mehr / sondern lasst es vollends gahr werden. Endlich / damit ihr diesen Fladen eine schöne Farbe gebet / so glüet eine eiserne Schauffel / und haltet selbige so nahe darüber als ihr könnet / jedoch selbige nicht zu berühren / hernach streuet Zucker darüber.

Diese Fladen noch besser zu machen / so thut ein Theil vom Eyerweissen hinweg / und nehmt an dessen statt süssen Rohm und Zucker mit wenig gestossenen Caneel.

Diese Kuchen vor das Gesinde zu machen/ so rühret/ wann ihr die Eyer einschlaget/ ein wenig Weitzen Mehl oder gerieben Brodt darein.

Eyer auff Portugisische Art.

Man zerreibet die Eyerdotter mit Rosenwasser / darnach lässt man sie durch ein haaren Sieb lauffen / und thut viel Puderzucker und eingemachte Citronen-Schalen daran: Ferner thut man solches in einen Mörser und stosst es wol durch einander / hernach schmältzt man Zucker

und

und schäumet solchen. Wann er nun beginnt zu sieden/so thut man dieses Vermischte darein / und lässt es so lange sieden/biß man es mit dem Messer auff ein Biscuit streichen kan/also daß es nicht davon fliesse. Die allerschönsten Biscuit sind hierzu die besten. Hierüber streuet ihr allerhand klein Zucker-Confect von unterschiedlichen Farben/ und besteckt sie mit rohen Bistachen und geschnittenen Citronenschalen. In Manglung des Biscuits kan man solches auf ein Schnitlein weisses Brodt thun.

Wollt ihr sie grün haben/nimt man grünfärbende gesunde Blätter / zerstosst sie mit Rosen-Wasser/ mengt es hernach mit den eingeschlagenen Eyern. Man muß aber in acht haben / daß man die Grüne mehr salbe/als die Gelben. Die eingemachte Orangen-blüthe ziehrt diese Art Eyer sehr wol/ wo man ein wenig Zucker mit Mußkus und Ambra vermengt darüber streuet/ ist dieses Gebackenes vollkommenen gut.

Nulles.

Ich habe mir lassen sagen / daß ein gewisser Italiäner / Nahmens Nullio, eines grossen Herrn Küchenmeister dieses Gerichte erfunden/ daher es auch seinen Nahmen Nulles bekommen habe. Dieses macht man also: Man zerreibet Eyerdotter mit Rosenwasser / Zucker und etwas Saltz/auff die Weise/wie das vorige/ und an statt/ daß man selbiges in den zerschmeltzten Zucker giesst/ so lässt man dieses in einer silbern oder zinnern Schüssel auff dem Kohlfeuer sieden/und rühret es

offt

offt umb / biß es sich zu setzen beginnet/ hernach läßt man es so lange sieden / biß es einen dicken Breu gleich ist / jedoch daß es nicht zu hart werde/ man streuet also etwas Puderzucker mit Ambra und Mußkus vermischt darüber/ steckt auch etliche Citronen-Schalen und Pistachen darauff/ und isst es also warm.

Gesponne Eyer.

Ihr lasst den Zucker so lang sieden/ biß er als ein dicker Syrop wird / hernach nehmet ihr einen Trichter / der 5. kleine außstehende Löchrichen hat/ so weit als ein Nestel Stifft / in diesen giesset ihr obige Portugisische Eyer-Vermengung / welche dann nothwendig so fast seyn muß / daß sie kaum durch die Trichterlöcher lauffen kan / kehret und wendet hernach den Trichter wie ihr wollet/ damit die Vermengung in solchen Syrop lauffe/ jedoch/ daß es nicht auff einander falle / und einen Klumpen mache / sondern sich fein durch einander menge und schlinge / biß der Trichter gantz leer ist. Hernach nehmet ihr sie auß dem Zucker mit einen kleinen Schaum Löffel/ welchen man zum Confitiren gebraucht / leget sie darnach weil sie warm sind/ ein auff den andern auff einen Teller / streuet Zucker darüber / und bezieret sie mit etlichen Citronen stücken/ Caneel und Pistachen. Wollt ihr etliche grünfarbicht machen / könnet ihr solches mit grünen Venkohl thun. Sollen sie Violen braun werden/ nimbt man Violen Syrop. Zu rohten/ nimbt man rohte Rüben / und also ferner zu andern Farben andere Mittel.

Ihr

Ihr solt nicht groß Bedencken tragen/was vor Eyer ihr hierzu nehmen sollet / ob sie von Gänß/Enten/ Indianischen Hünern/ Fasanen/ Rebhünern oder von andern Gevögeln seyn. Dann sie sind alle gut zu essen / nur daß sie etwas dürrer/als die Haußhüner seyn/und erfordern daher mehr Butter oder andere Fettigkeit.

Von den Nonnenfürzichen oder Apffelschnitzchen Teig.

DJesen Teig macht man von Mehl / weichen Käse/Milch/weissen Wein/ Eyern und etwas Saltz/ welches alles man wol durch ein ander vermenget/biß es einem dicken Breu gleich wird. In diesen Teig duncket man Apffelschnitzlein/ hernach wirfft man eines nach dem andern in heisse Butter oder Schmaltz/und wendet sie so lang umb biß sie eine schöne gelbichte Farbe bekommen/alsdann ziehet man sie mit einem Schaumlöffel / oder aber mit einem spitzigen Stöcklein auff / daß sie außtrocknen / und streuet Zucker und etliche Tropffen Rosenwasser darüber.

Von diesem Teige gantz allein macht man dünne oder klare Kuchen / so groß als die gantze Pfanne ist. In dem man die Pfanne erstlich heiß machet/hernach mit etwas Butter bestreicht/ damit sich der Teig nicht ansetze. Alsdann giesst man von diesem Teige darein. Wann man nun meynet / daß er unten gahr genug sey / so schüttelt man die Pfanne/ und schwinget den Kuchen/ sonder Hand anlegen an denselben/herum. Wann

man meynet / daß er an beyden Seiten gelb genug sey/ nimt man ihn aus der Pfannen / und fängt mit einem andern an. In diesen Teig düncket man auch an stat der Aepffel etliche Stücklein fetnes Käses/ die prägelt man darinnen / und geben solche ein gutes Gerichte. Auch macht man von diesem Teig / in dem man die Helffte des Eyerweissen davon gethan/ und den Teig fein dünn gemachet hat/ein Gebackenes von Erdschwämmen/ Artischocken und dergleichen / welche man darein düncket/wie ich gesaget habe und noch sagen werde.

Von diesem letzten Teige thut man auff einen Teller / mit einem kleinen brettlichten eysern Hacken / und ziehet damit etliche kleine Stücklein davon/ so groß als eine Bone / selbige läßt man in heisse Butter fallen / diese quillen darinnen auff wie kleine Bläßlein. Wañ sie nun genug von Farben/woran man erkennet/daß sie gahr sind/so ziehet man sie mit einem Schaumlöffel auff/ tropffet sie aus/ und thut sie in eine Schüssel/ streuet viel Zucker uñ etwas von wolriechendem Wasser darüber.

Von diesem Teig macht man auch Gebackenes mit Eysen/welche dem jenigen / damit man Pferd und Schaaffe märcket / gleich sind / selbige hält man in die warme Butter/düncket sie hernach letse in diesen Teig / daß sie untenwerts gantz damit umbgeben seyn. Alsdann hält man sie in die heisse Butter/welche solchen Teig alsbald vom Eysen ablöset / gahr machet/ auffquillet und leicht außbäcket. Wann nun dieses Gebackels seine Farbe bekommen hat/zieht man solches mit einem höl-

tzern

kern Stöcklein auff/daß es desto besser außtrockne.

Wollt ihr diesem Gebackels unterschtedliche Farben geben / könnt ihr solches auff diese Weise thun/wie ich bey den Portugiesischen gesaget habe.

Auch dienet dieses Gebackels vielerley Suppen und kurtze Gerichte herum zu zieren.

Wollt ihr trefflich schöne und andere Art Nonnenfürtzchen machen/ so nehmt allein Mehl/ und rühret es in reines Wasser / biß es ein wenig dicker werde / als ein gemein Kleister / thut hernach Schmaltz oder Butter in die Pfanne / und wann sie gantz heiß ist/so giesst das übrige auß der Pfannen/thut hernach einen guten löffel voll dieses Teigs hinein / und lasst ihn ein wenig sieden/ wendet ihn auch auff beyden Seiten umb. Wann ihr nun dieser Kuchen viel gemachet habt/so durcharbeitet sie wol mit der Hand / und befeuchtet sie mit Eyern / wovon das meiste weisse weggenommen ist/und damit ihr den Teig desto fester bindet/ so lasset die Eyer zuvor durch ein Sieb lauffen. Von diesem Teige macht ihr alles was ihr wollet. Das Pomerantzen Blumen-Wasser schickt sich sehr wol darüber zu tröpffeln.

Ihr könnt auch noch einen solchen Teig machen der noch schlechter ist/ wann ihr das andere nicht alles zur Hand habet. Nehmt nur Eyer/ außgetruckten Weinbern Safft / und Saltz / solte aber dieses Safft zu starck seyn/könnt ihr etwas Wasser darzu giessen. Von diesem Teige könnt ihr allerhand Gebackens machen / ausserhalb die Zuckerbläschen.

Der Milch-Koch.

Von der Milch und ihrer Butter.

ICH habe mich allhier nicht unterfangen von der Beschaffenheit der Milch zu reden/ ob dieselbe von den schwartzen Kühen besser sey/ als die von den Rothen und Weissen / sondern lasse solches an der Medicorum Urtheil. Dieses sage ich/ daß viel zu guter Milch erfordert werde. Nemlich / es müssen die Kühe weder zu jung noch zu alt/auch nicht zu wild oder läufftisch/ sondern fein sanffte seyn/ so wol in- als ausserhalb Hauses. Auch müssen sie nicht in ihrer Brunst seyn/dann sonst würde die Milch im sieden leichtlich gerinnen. Und muß sie mehr gelblich als weiß seyn. Die Kühe müssen auch eine gute Weyde haben / und sind die Bergichten Weyden viel besser als die Thäler oder Morastichten/dieweil die Milch allzeit einen Geschmack der Weyden an sich hält. Zu dem müssen sie zu Hause auch wol gefuttert und in der Streu reinlich gehalten werden.

Etzliche sind gut zur Milch/etliche zur Butter/etliche aber zum Käse / und je mehr Rohm die Milch setzet / je weniger sie zum Käse tüchtig / Je weniger Rohm/je bessern Käß sie gibt.

Gute Milch zu haben / kan man nicht zu reinlich damit umbgehen / man muß seine Geschirr/als Butter-Fässer/ und was mehr darzu gehört/

hört/ klein und groß wol außbrühen/ und reinlich halten/auch müssen die jenige/so damit umbgehen/ sich der Reinlichkeit befleissigen/ so wol an ihrer Persohn/als in der Milchkammer alles wol zu saubern und zu waschen/ dieweil die Milch leichtlich den Geruch des Ortes/ wo sie stehet/ an sich nimt.

Man hat so vielerley kleine Sachen den Sommer und Winter durch zu mercken/ daß wañ man selbige alle beschreiben wolte/ ein gantzes Buch davon kommen solte/ Ich wil nur sagen: Daß wann der Rohm auffgestiegen ist/ selbigen man abnehmen und in das Butterfaß/ allda zu buttern/thun müsse. Dauert es was lang/ daß die Butter sich nicht setzen wil/ so thut man andere Milch darzu/so warm als sie von der Kuh komt/ und ehe sie erkaltet/oder in Ermanglung derselben etliche stücklein Silber/ So darff man auch nur das Butterfaß etwas zum Feuer nähern/ daß es warm werde/ jedoch nicht zu sehr/ daß die Milch nicht verbrenne.

Wann nun die Butter wol gemacht und wol gewaschen worden/muß man die jenige/ welche man als frische bewahren wil/ in frisch Linnen wickeln und in die Milchkammer legen/ die andere aber/ welche ihr lange Zeit bewahren wollet/ müsset ihr ohne Verzug saltzen. Dann es würde euch schwer fallen selbige/ wann sie erkaltet ist/ durch zu arbeiten/ zumahl in Winters Zeiten.

Wollt ihr eure Butter ungesaltzen bewahren/müsset ihr sie in einem Kessel sieden/und wann sie aufgehöret hat zu quillen/wird sie gar still stehn/

und sich klaren wie ein Oel / auch ihren Schaum über sich / und die ungebutterte Milch auff den Grund setzen. Alsdann thut sie vom Feuer/und schäumet sie fein reinlich ab / berühret aber den Grund nicht. All dieses abgeschäumte thut besonders/und gebraucht desselben in gemeinen Suppen.

Die klare und geschmoltzene Butter / bey den Hochdeutschen Schmaltz genandt / bewahret ihr und gebraucht euch derselben mit dem ersten zu allerhand Gebackens/ Neben Gerichten / Pasteten-Wercken und Salaten. Sollen derohalben gute Haußhalter beflissen seyn / derselben einen guten Vorraht in ihrer Haußhaltung zu haben/weil dieselbe in ihrer Abwesenheit nicht wie andere Butter auff dem Brodte kan gegessen werden.

Die Buttermilch ist zu allerhand gemeinen Suppen gut/wann man eine in Scheiben geschnittene und mit Butter geprägelte Zwiebel und etwas Saltz darein wirfft. Man muß aber dieselbe/so bald sie zu sieden beginnet vom Feuer nehmen.

Auch kan man diese Milch nur bloß mit Brodtkrumen essen/sie ist trefflich gesund und kühlend/wenn sie nur nicht allzu lang im Butterfaß gestanden/ehe sie gebuttert ist.

Man richtet auch die Butter mit gestossenen Mandeln zu / gleich ein Marcipan. Hernach läßt man sie durch ein haaren Sieb gehen/ und thut sie in eine höltzerne hierzu sonderlich gemachte Sprützen / welche auff dem Ende viel Löcher hat. In Ermanglung solcher Sprützen kan

man

man sich auch eines Durchschlags bedienen/ und die Butter mit der Hand dadurch drücken/ darnach in so viel Fadem auff einen Teller lauffen lassen/gleich wie einen Hügel/hernach Ochsenzungen Blüthe/so fern sie noch zu bekommen ist/ darüber streuen.

So kan man auch die Butter sonder Mandeln in solche Fadem ziehen/wann man nur etwas Knobblooch Saffts/vor die/so ihn lieben/mit etwas gestossenem Saltz darzu thut.

Vom Käse.

SChönen Käß zu machen / muß nicht allein die Milch gut/ sondern auch der Laff wol zugerichtet seyn. Daß man nun solchen gut habe / schlachtet man ein Kalb/ welches nichts / als reine Milch genossen/ und daß sich 4. Stunden vor der Schlachtung satt gesogen hat. Wann nun solches todt ist / ziehet ihr ihm die Ruthe / worinnen sich die gesogene Milch einhält/aus dem Leibe/hierinnen werdet ihr geronnene Milch finden/ diese Milch lasset ihr gerinnen/ daß sie krümlich werde / suchet alle Haare/so das Kalb im Saugen mit eingeschluckt/ herauß/ waschet hernach diese Milch in reinem Wasser/und wann ihr sie wol außgedrucket / leget ihr sie auff weisses Linnen / daß sie wol trocken werde/hernach waschet ihr den Darm/worinnen die gekaste Milch gesessen / und thut diese Käsemilch mit etwas Saltz wieder hinein/ hänget den Darm darauff in die Lufft / und setzt ein Geschirr darunter/ womit ihr das außtropffende saltzene Wasser fanget. Dieses ist trefflich gut die

Milch käsend zu machen. Lasst also den Darm etliche Tage lang unberührt hangen / hernach nehmt davon / so offt ihr vonnöthen habt / die Milch zu käsen. Dieses nun ins Werck zu richten / so nehmt ihr die Milch / so warm als sie von der Kuh kommet / saubert sie durch und thut von diesem Laff darein / solcher aber muß zuvor in einem Löffel voll selbiger Milch wol durch gerieben und dünn gemachet werden. Rühret dann diesen Laff mit der Milch eine Zeitlang durch einander.

Wann nun die Milch sich gesetzet hat / so nehmt den Käß mit dem Schleeff oder Löffel heraus / und thut ihn in die Form / lasst ihm aber zuvor das Wasser oder den Wattich wol abtropffen / hierinnen könt ihr ihn lang oder wenig liegen lassen / wie ihr wollet / daß er sol hart oder weich werden / streuet hernach Zucker darüber.

Wollt ihr ihn aber saltzen / daß er dauern möge / so müsst ihr in dem / weil die Milch noch gantz warm / oder so sie erkaltet ist / müsse ihr sie auff heisser Aschen wieder auffwärmen / den Laff darein thun / wann sie sich nun gesetzet hat / so giesst ihr selbige in runde viereckichte oder andere Form. Und wann sie wol außgetropffnet / streuet ihr Saltz darüber / und lasst sie biß an den andern Tag stehen / damit sie sich wol schliessen / hernach kehret ihr sie umb / und saltzet sie auch auff der andern Seiten / und lasst sie also in den Formen so lange stehen / biß sie hart werden / leget sie alsdann im Gegitter oder Stroh an die Lufft / daß sie noch härter werden. Hernach schliesse ihr sie weg biß ihr sie nöhtig habt.

Ich

Ich befinde keine bessere oder reinitzere Invention die Käse fetter oder besser zu halten/als daß man sie in saltzes Wasser düncke/ hernach in Nässelblätter winde / und sie in Töpffe oder ander Geschirr einen auff den andern lege / damit sie einander befeuchten mögen. Man muß sie aber nicht in sumpfichte oder feuchte Oerter setzen/ wie etliche zu thun pflegen.

Die allerleichteste Art die harten Käse geschmeidig zu machen/ ist/ wann man sie in Haber-Stroh windet/und auff Bretrichen in den Keller leget/also daß keiner den andern berühre.

Umb einen rechten grossen Käß zu machen/ so richtet ihr eine saure Milch zu von dem Saltz-Wasser / welches aus dem obbesagten Kälber-Darm oder Laff getröpffelt / und von demselbigen Wasser oder Wattich des Käses oder auch von dem Laff selbst/ so groß/ als eine Wallnuß ist / mit drey Quartier reiner Milch. Dieses alles thut ihr in ein Fäßlein / hangt es in den Schorstein / und lasst es ein Monat lang vermacht darinnen.

Mit diesem Fäßlein geht ihr eben umb/ wie mit dem Weinessig / nemlich/ ihr giesset oben allezeit so viel süsser Milch hinein / als ihr unten der Sauren abzapfft. Wann ihr nun euere Käse machen wollet / so nehmt ihr einen Eimer voll Milch/wie sie gemolcken / giesst sie in einen Kessel / und setzt sie zum Feuer biß sie so heiß / daß ihr die Hand darinnen nicht mehr leyden könnet/ alsdann nehmt ihr sie davon / und lasst sie still stehn / thut

hernach einen Löffel voll mehr oder minder dieser sauren Milch darein/ rühret sie mit kleinen Stöcklein/wie Ruthen wol umb/ biß sie fast halb erkaltet ist/wann sie nun fest wird / so arbeitet und zerbrechet sie mit der Hand / lasst sie hernach ohngefehr eine halbe viertel Stunde stehen / alsdann werden die Stücklein des Gekäsen auff den Grund des Kessels fallen/welche ihr hernach mit der Hand herauß nehmet/ und in eine mit Linnen bedeckte Form leget / worinnen sie sich alsdann / wann sie außgetropffnet / wol befestigen werden. Wann sie sich nun geschlossen/so saltzet ihr sie und kehret sie um gleich wie andere. Ihr müsset aber wol zusehen/daß ihr sie nicht zerbrechet/ dann sonsten würden sie inwendig schimmeln. Wann sie nun zimlich hart getrocknet / so setzet sie auff die Ecken / oder auff den Rand / daß die Lufft überall durchgehe. Die außgetropffte Milch ist sehr gut euer Sauer-Milchs Fäßlein damit wieder anzufüllen.

Die andern / als Schaafs / Ziegen und dergleichen Käse werden eben auff solche Art gemacht. Man kan auch gestossenen Pfeffer / wie auch den grünen Safft aus grünem gestossenen Weitzen / oder andern grünen Kräutern daran thun/welches ihnen schöne Farbe/ guten Geruch und Schmack geben wird.

Es ist zu mercken/daß man etliche Küh findet/ derer Milch so fett ist / daß es fast unmüglich wird/ Käse davon zu machen / wo man nicht den Rohm etwas abnimmt/und sind gemeintglich solche

che Küh von wenger Milch. Muß man derohalben zuvor einen Versuch thun / und sehen wie man sich verhalten müsse/wann man der allzufette Milch den Rohm etwas abgenommen hat.

Die Milch Gefässe/wovon ihr den Rohm zur Butter genommen / muß man in einen zimlichen warmen Ofen/ oder vor ein Feuer setzen/ und selbe zuweilen offt umbwenden / daß sich die Milch sonder Laff setze oder gerinne/hernach machet man gemeine Käse davon/welche man umbwendet und saltzet gleich wie andere. Wañ sie trocken sind/duncket man sie in gesaltzen Wasser / bindet sie in Heu oder Blätter/legt sie in Töpffe und trägt sie in den Keller. Man wendet sie auch offtmahls und befeuchtet sie. Diese werden nicht unangenehme zu essen seyn.

Wil man einen guten Käß machen/ der also fort zu essen dienet / so nimt man des Mittags den Rohm von der Milch / welche des Morgens ist gemolcken worden/mit so viel frisch gemolckener warmer Milch/ dieses menget man durch einander/ und thut ein wenig von obbesagtem Laff/ welcher im saltzenen Wasser darin zerrieben worden/ darein/ rühret alles wol herumb und lässt es eine Stunde stehen. Nach diesem thut ihr solches in eure Forme / und lasst es nicht länger als 24. Stunden stehen. Damit sie sich nun desto besser setzen/so nehmt Töpffe die unten weit und oben eng sind. Den Winter über könnet ihr solche Töpfe in einen Kessel voll warmen Wasser setzen / biß die Milch laulicht werde / und desto besser gerinne o-

der käse. Das Orangenblumen Wasser ist trefflich gut an stat des gesaltznen zugebrauchen. Diese Composition könnet ihr auch mit gestossenen Mandel Safft / welcher mit Milch und Orangenblumen-Wasser durch ein Sieb gegangen/vermischen. Und sind diese Käse besser im Frühling als in anderer Jahres Zeit.

De la Brousse oder Wattich Käse.

VOn dem Wattich / welcher vom Käse lecket / könt ihr auch einen sehr angenehmen Käß machen/welchen die in der Proventz de la Brousse nennen. Diesen macht man also: Wann die Milch noch süsse ist/thut man sie in einen Kessel über das Feuer/und lässt sie so heiß werden/ als es möglich/ jedoch daß sie nicht siede. Und so bald ihr vermercket/daß etliche Bläßlein außfahren/ so giesset alsobald etwas von der klaren kalten Milch darzu. Ihr rühret sie allezeit fleissig um / damit sich der Käß nicht an den Grund oder die Sette des Kessels setze. Hernach schaumet ihr das obere ab/ und thut es in eine Schüssel. Und eben dieses ist es/welches man De la Brousse nennet. Wann ihr solches essen wollet/streuet ihr Zucker darüber.

Von der Schnee-Milch.

DAs oberste auff den Milch-Fässern/ wann die Milch ein wenig gestanden / unnd der Rohm auffzusteigen beginnet / ist das allerangenehmste und gesundeste von allen.

Wann der Rohm dick und gantz auffgestiegen ist/schlägt man ihn und thut ihn auf ein Tuch

in

in ein klein Korbtchen / wann er nun durchgetropfet/so richtet man ihn in einer Schüssel an.

Schlaget ihr diesen Rohm mit Ruthen/ und thut ein wenig weisses von Eyern daran / so wird er eben stehen/wie ein leichter Schnee und eines halben Fusses hoch in der Schüssel auffstetigen. Wil man dieses in solcher Form lange behalten/ so legt man etliche Schnittlein weisses Brodt darunter/ welche alle Feuchtigkeiten dieses gemachten Schnees an sich ziehen.

Ein kleines und angenehmes Gerichtlein zu machen/so nimt man weich gesaltznen Käs/so einen Tag alt ist/ selbigen treibet man durch ein haaren Sieb/und thut süssen Rohm daran / schlägt alles durch einander/thut es hernach in eine Schüssel/ streuet Zucker darauff/und tröpffelt etliche Tropfflein wolriechendes Wasser darüber.

Man siedet auch den süssen Rohm / und thut geschlagene Eyerdotter mit etwas Rosen und Orangen Blumen Wasser/wie auch Zucker/Muskus und Ambra darein. Wollet ihr von gestossenen Mandeln oder Pistachen den Safft darein tropffen wird es desto besser schmecken. Diesem Rohm-Gericht möcht ihr einen Nahmen geben / wie ihr wollet. Die gestossene Citronen Schalen / Caneel / und andere leckereyen daran / werden es nicht verderben.

Von

Von dem geflügelten Vieh.

DEn allerkleinsten Küchlein/welche man noch Grützhünlein nennet/ muß man die Gurgel abschneiden/ daß sie bluten/hernach brühen/ entfedern/ und sie gantz außweyden/ alsdann reinigt man sie mit warmen Wasser. Dieses aber nimt viel von ihrem guten Geschmack hinweg. Ists derohalben besser/wo man Gedult haben kan/ daß man sie trocken pflücke/ und hernach auff Kohlen oder einem Rost sänge. Also werden sie viel geschmackhaffter seyn/ als wann man sie in heissem Wasser gebrüet und gewaschen hat.

Läfft man sie auch einen Tag liegen/so wird das Fleisch desto kürtzer unnd mürber werden. Wann sie nun kalt sind/ trucknet man sie wol ab/ und spickt sie/oder aber bedecket sie mit einem breitgeschnittenem Specke. Wann nun solcher Speck mit einem holtzern Spießlein in die länge darüber angehefftet/ scheinen sie eben als Rebhüner/steckt man solches in die Zwerg/ scheinen sie als Wachteln/ hernach bindet man auch Weinblätter darauff/und hefftet solch höltzern Spießlein an einen grossen eysern Bratspieß/ und bratet sie an einem schönen hellen Feuer. Dann dieses Fleisch ist so dünn/ daß wann der Speck beginnt etwas braunlicht zu scheinen/so ist es schon gahr. Solten sie bloß angesteckt werden/ würden sie bald dürr werden/und ihren Geschmack verlieren.

Der

Der Wein Essig/ so wol der von Rosen als der gemeine/ wie auch der beste und gemeine auß. gepresster Trauben-Safft ist die Brüh/ welche hierzu am besten dienet.

Wann sie nun etwas stärcker sind / kan man sie in die Suppen thun/ und nach dem man sie getödtet/ gebrühet/ und außgenommen hat/ schneidet man ihnen die Klauen ab/und steckt den einen Fuß in den untersten Schnabel / daß der Halß an den Beinen zu ligen komme. Hernach nimt man beyde Füsse und steckt sie inwendig in das Hühnlein/wo das Eingeweyde ist außgenommen worden/oder aber man öffnet die Haut zwischen den Beinen mit einem Messer/und stösst die Füsse dadurch. Daß man aber solche desto besser biegen möge/ löset man das Sehnlein / welches hinten am Knie sitzt. Ferner bieget man ihnen die Flügel umb. Wann solches geschehen ist / steckt man sie besonders in einen Topff/ und giesst die Brüh daran/ darinnen sie sieden sollen. Man muß aber acht haben/daß sie nicht gantz versieden/weil sie noch zart sind. Von Kräutern schickt sich am besten darauff / Asperges/ Arbsen/ lactuck/Cycory und andere / wie es die Zeit des Jahres gibt. Diese lasst ihr besonders sieden und richtet sie zu/wie ich an ihrem Orte davon geredet habe.

Wollt ihr einen Eyerdotter mit Weinbeern Safft zerreiben darzu thun/müsst ihr / wann ihr das Huhn anrichten wollet/ diesen Dotter etwas sieden/und ihn fleissig umrühren / daß er nicht gerinne/

rinne/ hernach selbigen darüber schütten / solches wird die Brüh sätmig machen.

Wolt ihr sie mit Mandelmilch zurichten/ müsst ihr die Mandeln in einem stetnern Mörser mit der HünerBrüh / an statt des Rosenwassers stossen / hernach durch ein haaren Sieb mit einem Löffel reiben / und wann es nicht fliessen wil / von der Brüh immer mehr darzu giessen/ auch kein ander Gewürtz als Saltz darzu thun.

Wann nun diese Suppe angerichtet ist / so streuet ihr zum Zierraht geschelte Pistachen darüber.

Die Hüner und Capaunen / wann sie eben wie diese Hühnlein zugerichtet seyn / kan man selbige auch in guten Suppen essen / als in Reiß / in Mandelmilch / in Schnittlooch / Petersilien Wurtzeln/ Carden und andern Garten Kräutern / alle auff diese Art/ wie ich vormahls gesaget habe.

Man muß aber den alten Hünern die Haut von den Füssen ziehen / umb/ daß sie desto leichter abgehe / so hält man sie auff glüende Kohlen oder in die Flamme.

Wollt ihr sie füllen/ so steckt ihr einen nicht gar zu spitzigen Stock hinter den Hals/ und scheidet so subtil als ihr könnt die Haut von dem Fleisch und füllet sie mit solchem Gefülßel / wie ich bey dem Kohl geredet habe. Lasst es überall fliessen und lauffen/ wo ihr wollet/ wendet es fein in der Hand/ und bindet es fest mit Zwirn oder Segelgarn zwey oder drey mahl herumb/ damit es im Topffe nicht zerbörste. Wann sie nun gahr sind / thut ihr die

Bin-

Bindung davon/ und legt sie auf geschnittē Brodt/ ehe ihr die Brüh darüber giesst.

Man thut auch die Knochen gantz aus den Hünern/ ohne daß man ihnen die Haut zerbricht/ und füllet dieselbe wieder mit dem vorbesagtem Gefüllßel/ thut auch etwas roh Fleisch von dem/ so man im abblasen heraus genommen/ darein/ hernach nähet man das Loch mit einem Zwirnsfaden zu/ und bindet es/ steckt es in einen Topff/ und siedet es also gar.

Die Brüh hierüber / welche man vom Käß macht / und von etlichen à la Jacobin genennet wird / macht man von einem Brodte/ das keine Rinde hat/ und bey den Frantzosen Pain alamode heisst : Dieses Brodt öffnet ihr und thut alle Krumen heraus / hernach lasset ihr das umbhergewesene in einem Ofen oder vor einem Feuer dörren. Wann es nun braunlicht scheinet / so legt ihr es in eine Schüssel/ zerbrecht es / und macht es breit / jedoch/ daß die Seite / wo die Krummen gesessen / unten zu liegen komme. Hernach setzt ihr diese Schüssel auff glüende Kohlen / und wann sie nun gar heiß / so befeuchtet ihr das Brodt mit der blossen Brüh / die ihr habet / worinnen noch keine Kräuter oder Erbsen gesotten sind / und lasst das Brodt allgemählich weich werden / und befeuchtet es immer / biß es sich etwas an die Schüssel setzet/ alsdann macht ihr eine Lage des frischesten und süssesten Holländischen geriebenen Käses darüber / hierauff wieder eine andere Lage / von klein gebraten und gehacktem Hüner oder Vogelfleisch/

und

und feuchtet es wiederum an/ daß der Käß schmeltze und alles weich werde. Wañ ihr nun solch Gerichte zu Tische traget/ so leget ihr etliche Schnittlein Citronen oder Gnanaten Körnlein darüber.

Noch auff eine andere und leichtere Ahrt. Ihr schneidet ein weich ungesaltzenes Brodt in Stücke/ hernach legt ihr hiervon eine Lage in eine silberne Schüssel/ auff dieses Brodt legt ihr eine Lage Käse/ hierüber wieder etliche Scheiben Brodt/ und abermahls Käse zum letzten/ über den Käß allerhand gebraten und gehacktes Vogel-Fleisch. Die Suppe hierüber/ ziehret man gemeiniglich mit Vogel-Schenckeln/ Flügel-Enden/ Halß und Kopff/ auch mit dem Rücken woran der Steuß sitzet. Uber dieses alles thut man abermahls etliche Schnitlein Käse/ und füllet die Schüssel überall mit Brühe/ und zieret sie/ wie ich voran gesaget habe.

Die Fricassirten Hüner macht man gemeiniglich geschwinde fertig. Wil ich euch derohalben die geschwindeste Art unterweisen. Dieses geschicht/ in dem man den Hünern den Kopff abreisset/ und sie in einen Eymer voll kaltes Wasser wirfft. Hernach enthäutet man sie/ spaltet ihnen darauff den Rücken/ und nimt das Inwendige herauß/ wäscht sie wol/ und hauet sie in Stücken/ schlägt darnach auff jedes Stück mit dem Rücken des Küchen Messers/ daß es beydes weich/ oder mürbe/ wie auch seine Knochen zerbrochen werden. In dem/ daß solches geschiehet/ hält ein anderer eine Pfanne über das Feuer/ worinnen

Was-

Wasser / Butter oder Speck und Saltz ist. Wann nun die Brüh beginnt auffzusteigen / oder zu sieden / wirfft man die Hüner hinein / und wurtzet sie mit Pfeffer / Zwibeln und andern hierzu tauglichen Ingredientien.

Daß die Hüner bald mögen erstarren / so werffen etliche dieselbe / so bald sie getödtet worden / in frisches Wasser / andere hangen sie an einen Feigen-Baum. Andere ziehn ihnen den Hals auß dem Genicke / sonder abreissen / und hangen sie bey den Füssen auff / daß das Blut sich alles in den Hals setze / welches man hernach abschneidet / hernach richtet man sie nach gemeiner Art zu. Man hat noch viel andere Wissenschafften dieselbe mürb zu machen. Ihr könnet die leichteste davon versuchen.

Ein herliches Fricasse zu machen / nimt man solch erstarrte Hüner / und haut sie in Stücken / wäscht sie wol / und thut sie in eine Pfanne mit geschmoltzenem Speck oder Butter / daß sie einen Geschmack nach dem Geprägelten bekommen / hernach giesst ihr etwas Brüh / darin keine Kräuter gewesen seyn / oder in Ermangelung derselben Wasser / Butter oder gewürffelt Speck und Saltz / Gewürtz und andere Ingredientien daran / als weissen Wein / außgedrückten unreiffen Weinbeer-Safft / Zwibeln / feine Kräuter / Pomerantzen und Citronen Schalen / und alles daß / was ihr vor köstlich achtet / Erdschwämme und dergleichen. Wann sie gesotten sind / thut ihr etwas von geschlagenen Eyerdotter oder Milchrohm darüber / und

und macht nur ein kurtze Brüh/rühret sie oft umb/ damit sie sich nicht ansetze. Es sind auch die Peterssilien-Blätter ein schöner Zierraht und Geschmack zu allerhand Fricasseen.

Eine Martinade von jungen Hünern macht man also: Man spaltet die Hüner im Rücken/ und wann man sie außgenommen/ auch wol gewaschen hat/beuget man sie von einander / daß sie platt liegen. Hernach schlägt man drey oder viermahle mit dem Küchen-Messerrücken darauff/daß ihr Fleisch und Knochen zerbrechen und mürbe werden. Wann solches geschehen ist / legt ihr sie in eine Schüssel / und thut weissen Wein / Wein-Essig / Weinbeer-Safft / Gewürtz / Saltz/ Orangen und Citronen Schalen/ klein und grosse Zwiebeln / und etwas feine Kräuter darüber/ wendet sie auch bißweilen hierinnen umb / daß sie einen Geschmack davon bekommen / hernach nehmt ihr sie herauß / und lasst sie abtropffen / und prägelt sie in Schmaltz oder Butter. Wollet ihr sie auch in truckenem Mehl umwenden / oder auch in einen Nonnenfürtzlichen Teig tuncken / werden sie eine angenehme Farbe bekommen. Wann ihr sie anrichtet / ist der Pomerantzen Safft die beste Brüh darüber/es sey dann/ daß ihr von dem/ worinnen sie vor dem prägeln gelegen / eine sonderliche Brüh machen wollet.

Manrichtet die Capaunen mit einer kurtzen Brüh zu / wie ich bey der Beschreibung der Calekutischen Hüner sagen werde.

Allerhand Gevögel/als junge Hüner/ Capaun-

paunen/ etc. werden so man sie braten will/ gespickt.

Man bratet sie auch ohne Speck / und feuchtet sie mit Butter/ steckt auch inwendig eine Zwibel / worinnen zwey oder drey Gewürtz Nägelken seyn/ mit etwas Saltz und Pfeffer. Wann sie nun fast gahr sind / streuet man klein gerieben Brodt mit etwas Saltz vermengt darüber.

Wil man einen Capaun geschwinde braten / so macht man ein stück Speck an einen Stecken feste / und zündet solchen an / diese brennende und auff den Capaunen fallende Tropffen bohren das Fleisch-bis auff den Knochen durch/ und machen es in einem Huy gahr.

Die Brühen macht man gern von Wasser/ Saltz/ Weinbeern- und Orangen Safft. Diese ist die beste von allen.

So bald ein Capaun vom Spiesse gezogen worden/ so schneidet ihm langst dem Bauch her etliche Schnitte/ streuet Saltz darein/ nehmt hernach eine Schüssel/ worinn außgedruckter Orangen Safft / und leget einen Teller auff den Capaunen / druckt denselben / daß sein Safft in den Orangen Safft lauffe / begiesst ihn mit demselbigen wieder/ und drückt und befeuchtet ihn zu zwey oder drey mahlen also. Wollt ihr auch etwas mit Wasser gestossenen Knobloch-saffts nehmen/ müsst ihr solchen daran thun/ weil die Brüh noch warm ist. Dann bey dem Auffgewärmten ist der Knobloch Safft unangenehm. Ich wil hoffen / daß ihr solches Essen vor gut erkennen werdet.

Von

Von den Pfauen/ Fasanen/ Haselhünern und dergleichen Gevögel.

Alle diese Art Vögel richtet man zu wie Hüner/ Capaunen/ und dergleichen/ nur daß man ihnen die Flügel abschneidet / wann man aber solch Gebratens vor Leute auffsetzet / die da zweiffeln/ daß es solch Gevögel wäre/ so lässt man einen Flügel mit den Federn / wie auch den Kopff und den Halß / welchen man im braten mit Papier bewickelt/ daran sitzen. Wann er nu gahr ist/ thue man das Papier weg / damit man den Vogel an seinen Federn desto besser erkennen möge.

Von den Indianischen Hünern.

Diese kan man auff allerhandt Arten / wie ich bey den Hünern gesagt habe / zurichten / so wol in Suppen/ Fricassiren/ Martinaden/ als auch Gebraten. Wann das Indianische Huhn gebraten/ und kalt gegessen wird/ schmeckt es sehr wol. Man kan alsdann die Flügel und Schenckel davon thun/ und sie auff dem Roste braten/ oder auch eine Suppe/ bey den Frantzosen A la Robert genandt/ welche man von Senff/ Saltz / Weinessig/ Pfeffer und geschnittenen Zwibeln zurichtet/ darüber machen.

Man machet auch ein kurtzes Suppen-Gerichte davon / vornehmlich von den grossen Hahnen. Dieses macht man also: Wann sie auß-

außgenommen worden / so wischet man den Leib inwendig sonder Wasser aus/ und schneidet etliche Schnitte durch den Magen und Schenckel/ damit man grosse Stücke Speck / welche vor mit Saltz und Pfeffer berieben worden / in das Fleisch schieben konte. Hernach hefftet ihr Stecken dadurch/ als wann man solche braten wolte/ stecket alsdann den Schenckel durch den untersten Schnabel/ uñ schnei-det das Obertheil oder die Nasen hinweg / hernach bindet ihr sie Creutzweiß mit Segelgarn / eben/ wie die gefüllete Capaunen / damit ihr sie gantz und unverbrochen aus der Brüh ziehen könnet/ leget sie hernach auff ein weiß Serviet / und zie-ret sie mit allerhand geprägelten Citronen Schnit-ten/ schönen Blumen und dergleichen angenehmen Sachen.

Ihr könnt sie auch in einer langen Brüh sieden/ und wann sie fast gahr sind/ weissen Wein/ Weinbeer-Safft / klein oder grosse Zwibel/ Ge-würtz/ feine Kräuter / sonderlich aber Rosmarin mit Citronen Schalen daran thun. Wann sie gahr sind/ lasset ihr sie/ ehe ihr sie auffiragt/ in ihrer Brüh erkalten / damit sie desto besser darnach schmecke.

Eine ordinari Küchen-Brüh / worinnen man allerhand Sachen kochet/ und gute Suppen davon machet / wird von Stücken Ochsen-Fleisch so aus den Schenckel geschnitten / wie auch von den Schaafs und Kälber-Hälsen und gutem Ochsen Fett (Hütet euch aber / daß keine Schaafs-Schwäntze oder Kalbs Füsse darzu kommen/ dann

eines

eines würde nach dem Eingeweide/und das andere nach Talg schmecken) gemacht.

Wann all dieses Fleisch fast halb gahr ist / so zieht man die Brüh davon / und läßt sie durch ein Sieb lauffen. Man thut aber zuvor das Fette an die Seiten / und eben dieses ist die Brüh/ so man in der Küchen zu allerhand Suppen und gesottenen Speisen gebraucht.

Die Gesund Suppen/wie man sie heisset/werden gemacht von dem besten Ochsenfleisch/welches an der Brust sitzet/von den blutigen Schaafshälsen und von der Kälber Brust/auch von Indianischen und gemeinen Hünern.

Wann ihr allerhand gutes Fleisch mit Gevögel/als Tauben und dergleichen/mit etwas klein geschnitten Speck/auch unterschiedlichen Küchen-Kräutern/ wie auch grünen Erbsen und Asperges zusammen in einem Topffe siedet/ nennet man solches Gerichte bey den Frantzosen Pot pourry. Ins gemein Oly podrigo.

Die Indianische Hüner / welche in kurtzer Suppen gekochet sind / kan man auch in feinen Taig setzen / auch nimt man ihnen die Knochen herauß/und thut ihnen die Haut ab/ eben / wie ich bey den gefülleten Capaunen gedacht habe. Oder aber man schneidet in das Fleisch/und nimt die Knochen herauß/ spicket sie hernach / wie bey den Indianischen Hünern mit kurtzen Brühen gedacht worden.

Man hacket auch dieses Fleisch gar klein/ und macht eine Brüh von zerriebenen Eyern/ wie

bey

bey den Frtcassirten Hünern/ daran. Dieses läsſt man durch einen Trichter in die Pastete lauffen/ so bald man davon essen wil.

All dergleichen Pasteten kan man so von Zahmen als andern Indianischen Hünern machen.

Von den jungen Gänsen.

DEn Jungen Gänsen muß man die Gurgel abschneiden / so thut man auch die Flügel biß an den leib davon. Hernach brühet man sie / daß die Stumel/ oder die Dunfedern davon kommen/alsdañ öffnet man sie unten am Bauche zwischen den Schenckeln / und nimt sie gantz auß. Die Gurgel zieht man ihnen/wie anderen Vögeln hinten aus dem Hauſe. Wann solches geschehen/wirfft man sie in frisches Wasser und wäschet sie. Wil man sie aber sieden/so drehet man ihnen die Füsse hinten auff den Rücken/und stecket ihnen den Halß in den Leib / (dieses nennt man auff Schwaanen Ahrt.) Hernach macht man eine Suppe davon/ wie von andern Gevögeln.

Wann sie nun etwas gröſſer sind/ so schnedet man ihnen die Füsse/Flügel und Halß ab / ehe man sie brühet. Hernach nimt man sie auß und richtet sie zu/wie ich gesagt habe. Ist es aber/daß ihre Federkeile schon hart sind/und nicht mehr bluten/muß man sie trocken pflücken / ehe sie gebrühet werden / damit der Duhn davon bewahret werde/ hernach mit warmen Wasser wieder auffbilden.

Wann man die jungen Gänse braten wil/ nimt man sie aus/ und macht ein Gefülßel / wor-

ein ihre Lebern mit gehacket seyn/ (dann dieses ist das allerbeste an allen Gevögeln) wie man dieses Gefülßel mache / habe ich an seinem Orte schon gedacht / (gebet aber wol acht/ daß ihr die Galle nicht daran lasst / sondern dieselbe unverletzt) wie auch ein Stücklein von der Leber / woran sie gesessen/davon thut/ dann solches Stücklein gemeiniglich nach der Gallen Bitterkeit schmeckt.

Die allergrösten und fetten Gänse muß man trocken pflücken / hernach ihnen die Flügel/ Hals und Füsse abschneiden / alsdann inwendig außtrucknen/ und über keine Flammen halten/ es sey dann / daß ihr der Reinligkeit halben sie lieber sängen wollet/ehe ihr sie außnehmet: Alsdann leget ihr sie auff einen Rost oder auff Kohlen/daß sie wiederumb gute Gestalt bekommen. Wann sie nun kalt sind/so windet man mitten umb ihren Leib ihr Eingeweyde/welches man aber zuvor offtmals gereinget und gewaschen hat / steckt sie ferner an einen Spieß/ und bratet sie an einem gemähligen Feuer.

Das herauß getropfete Schmaltz kan man zum Geprägel/ und sonderlich zu den Bohnen / woran es sich über die massen wol schickt/bewahren.

Etliche füllen sie/ehe sie solche an den Spieß stecken/ und nähen hernach den Bauch wieder zu. Es schickt sich aber dieses nicht recht wol. Und bedünckt es mich/daß es besser sey / wann das Gefülßel besonders gekochet/und wañ die Gans gahr ist/solches alsdann hinein gethan werde.

Etli-

Etliche stecken des guten Geschmacks halber/ ehe die Gans an den Spieß geheffiet wird/ eine Zwibel mit Nägelcken durchstochen/ Gewürtz und etliche feine Kräuter/ sonderlich aber die Salvey darein/ andere aber nehmen nichts anders als Saltz unnd Pfeffer/ wie bey den Indianischen Hünern. Andere thun Castanien und Cappers darein/etliche gar leckere/ stecken Anchois und gesaltzene Oesters darein. Es dünckt mich aber/ daß ein jeglich Fleisch/ wann es bey seinem natürlichen Geschmack gelassen wird/am angenehmsten sey.

Man hat das Gefütßel allzeit groß geachtet/ so wol bey den jungen Gänsen als bey den Spannferckeln.

Die grossen Gänse schneidet man auch in vier Stücke/und saltzet sie ein/ hernach kocht man sie im Topffe/gleich wie Schweinen Fleisch/wann sie noch frisch und eingesaltzen sind/ ist es ein trefflich Essen/ und kan man viel dabey ersparen.

So macht man auch eine kurtze Brüh daran/ und richtet sie eben zu/wie die Indianische Hüner.

Den Halß/den Kopff/ Flügel und Füsse/ (bey etlichen die kleine Gans genandt) flücket man und sänget sie über dem Feuer/ damit die Federn herab kommen/und man die Haut von den Füssen ziehen könne. Hernach läßt man sie mit den Magen besonders sieden/ es wird aber gut seyn/ wann man alles mit Zwirsfaden zusammen bindet/ dann sonst würde es von einander kochen: Wann man nun solches anrichtet/ mache man

eine Brüh darüber von der Suppen/ worinnen sie gekocht/saltzet solche / und streuet Petersillte darüber. So kan man auch ein Schüßlichen mit Weinessig/Pfeffer und Saltz dabey setzen. Wollt ihr sie aber mit einer kurtzen Brüh kochen/ werden sie auch wol schmecken.

Vonden Aendten.

DJe Hauß-oder zahmen Aendten schicken sich zum sieden am besten / dieweil sie nicht nach den Moraßten schmecken / wie andere wilde oder Bach-Aendten. Hiervon macht man allerhand Suppen. Zum besten aber schicken sich hierzu die Rüben. Wann sie gesotten sind / nimt man etwas von ihrer Brüh/und thut sie in einen sonderlichen Topff/ vermischt solche mit klein geriebenen und unverbrenneten weissen Brods Rinden/wann nun alles eingefeuchtet/ so lässt man es durch ein haaren Sieb mit einer fetten Brüh lauffen / so ihr nun anrichtet/so leget ihr die Aendte in die Schüssel auff Brodt / hernach nehmt ihr solche kleine geriebene Brodt-Rinden / unnd thut sie mit etwas Weinbeer-Safft in einen Topff/ lasst sie einmahl auffsieden / und schüttet sie hernach über die Aendten.

Ehe man aber die Aendten in den Topff stecket/spickt man sie mit klein geschnittenen Rüben / eben wie mit Speck/ Von diesem macht man vier kleine Büschlein/eine auff jeder Seiten der Schultern/und auff das dicke Brustfleisch. Die andere Zwey aber auff das dicke der Schenckel.

Eine Suppe hierüber von Lutter-Trand ma-

machet man also: Wann die Aendte fast halb gahr/ und in guter Brüh gesotten ist/ so füllet ihr sie wieder mit Wein/ Zucker/ Gewürtz/ Nägelken und einem stücklein Caneel / wollt ihr noch mehr daran/ so nehmt ihr Rosinen / Corinthen / Brunellen / Pflaumen / und an statt des kleinen geschnittenen Brodes nehmet ihr die helffe Biscutt und Pfeffer-Kuchen. Wann ihr sie nun anrichtet/ streuet ihr Zucker darüber.

Auch siedet man sie mit kurtzer Brüh/ eben wie die fetten Gänse.

Wil man sie warm in einer Pasteten essen/ so schneidet man sie erst in Stücken/ hernach stoofet man sie in einer Pfannen / mit kleingeschnittenem Speck oder Butter etwas Wasser / Wein / Weinessig/ Weinbeer-Safft/ Saltz / Gewürtz und etlichen Stücklein Citronen. Die Brüh lässt man gantz einsieden: Hernach giesst man solche in eine Schüssel / alsdann bildet man den Pasteten-Taig/ und legt eine lage Speck oder Butter darunter/ hierauff das Fleisch / und wieder eine lage geschnittten Speck mit einigen Loorbeer-Blättern. Endlich schliesset ihr den Pasteten Teig zu / und schiebt thn in den Ofen/ daß ihr warm davon essen könnet. Wollt ihr aber auch eine Brüh von Eyern lassen hinein lauffen / wie bey den jungen Hünern gedacht worden/ wird solches nicht unangenehm seyn.

Eben dieses gestoofte Gerichte kan man auch zu erst auff die Tafel setzen/ und etwas mehr Brüh daran lassen.

In die Pasteten / die man nennet A la mode de Perone / muß man sie eben wie die jungen Kalkuten zurichten/mit oder ohne Knochen / sechs auff eine Pastete gerechnet.

Zum Braten schicken sich die wilden Aenten am besten/ und sind die delicatesten. Man schneidet ihnen Kopff und Flügel ab / wie den jungen Gänsen/ lasset ihnen aber die Füsse sitzen welche man auff den Rückē drähet/damit man auß ihrer kleinen Gestalt und auß ihren Nägeln die wilde Art urtheilen könne.

Man spickt sie nur an vier Orten / um die Brust und Schenckel. Die Brüh daran/ macht man von etwas Weinessig / Saltz / Wasser und Weinbeer Safft / mit wenig Gewürtz und Pomerantzen Schalen. Wollt ihr die Brüh süß/macht ihr sie von Zucker/Wein/Weinessig/ Gewürtz/ Nägelein / Pfeffer und Saltz. Legt ihr sie aber drucken in die Schüssel/so schneidet ihr etliche Schnitte zwerg über die Brust/und streuet Saltz mit etwas Citronen Safft darein. Dann dieses ist die allerbeste Brüh hierzu.

Die Teicher / Krich-Aenten und andere Wasservögel kan man theils in Suppen kochen / theils fricasstren / theils in Pasteten und kurtzen Brühen zurichten / theils auch braten / nach dem man sie gerne isst. Ich würde gar zu lang in Beschreibung aller dieser Dinge seyn. Ich sage nur/ daß man dieses bloß in acht nehmen sol/daß/ was nach dem Morast schmeckt/ nicht zum sieden noch zu Pasteten tauge/ sondern daß es müsse gespickt und am Spiesse gebraten werden.

Von

Von den jungen Tauben.

DJe junge Taube ist ein Vogel / welchen man essen kan/so bald er aus dem Ey kommet / und ist es so weit gekommen / daß / wann sie trefflich theuer sind / welches gemeiniglich im Winter ist/ man sie am höchsten achtet/und hiemit grosse Verschwendung macht/weil man derer viel Dutzent in eine Tarte oder Pasteten thut.

Die gar Jungen zuzurichten / schneidet man ihnen die Gurgel ab/ daß sie bluten / hernach brühet man ihnen ihr kleines Dunhaar ab/ nimt ihnen den Magen und das Eingeweyde herauß/ und siedet sie in der besten Brüh ohne Kräuter/nur mit etwas kleinen Zwiebel.

Wann sie nun etwas gröſſer sind / daß ihnen die Stumeln hervor schiessen / alsdann sind sie am allerbesten. Diese nimt man aus/ wie die Kletnen/und beschneidet ihnen die Klauen und den Schnabel.

Wann sie sich nun mit Federn bedecken/ und die Taube und der Täuber sie noch mit weichlichten Futter/ und sie nicht mit gemein Korn abspetsen/sind sie sehr trefflich von Geschmacke und zart zu essen.

Diese mit guter Manier abzubrühen / so schneidet ihr ihnen zu erst die Gurgel ab / und werfft sie alsobald in laulicht warm Wasser / daß sie biß auff den letzten Tropffen außbluten/hernach thut ihr sie in ein ander Wasser/ umb rein zu machen/ indessen lasset ihr einen Kessel mit Wasser was auffsieden / und werffet die Tauben darein/

 seh-

kehret sie auch mit dem Kochlöffel/ daran kein Fett sitzet / herumb / hernach nehmt ihr sie wieder herauß/und legt sie auff einen Hauffen auff den Tisch/ und druckt eine gegen die andere/ daß sie sich überall einander erwärmen. Alsdann rupffet ihr ihnen die Federn ab/so geschwind als ihr könnet/und werfft sie also abgepflückt/in kaltes Wasser. Ist es aber/daß ihr nur allein dabey seyd / und keinen Gehülffen habet / der euch rupffen hilfft / so nehmt ihr zur Zeit eine aus dem laulichten Wasser/ worinnen sie geblutet / und fasst selbige beym Halß / wendet sie im heissen Wasser herumb/hernach fasset ihr sie wieder bey den Füssen / und kehret den Kop unten. Wann ihr meynet/ daß sie genug durchgewärmet seyn/so ziehet sie wieder aus dem Wasser und legt sie auff den Tisch/ drucket darauff daß sie durch und durch erwärmen/und das meiste Wasser herauß gehe / rupffet alsdann die Federn geschwinde herab / und macht die Haut von den Füssen und den Schnabel ab / hernach waschet sie mit kaltem Wasser/oder lasset sie so lang liegen/biß sie alle gepflücket seyn.

Die Tauben außzunehmen / schneidet man ihnen hinten im Nacken die Haut auff / und nimt die Gurgel behend ohne Zerknickung herauß/ hernach schneidet man das Knöpfichen vom Hindersten ab/und drücket mit den Händen die Schenckel/also daß man beyde Daumen auff den Bauch stützet / alsdann gehet das Eingeweyde von sich selbst herauß/und bleibt die Leber im Leibe / welche das beste an den Tauben ist / die sonst keine Galle haben.

haben. Man macht den Magen rein / und nimt die Miltz von dem Eingeweyde/wirfft alles in kalt Wasser/ hernach wäscht man die Taube wol mit Wasser/biß sie nicht mehr blutig scheine/ schneidet ihr hernach die Spitze des Schnabels / wie auch die Klauen ab / und spaltet ihnen hinten das Gelenck des Knyes/ alsdenn stecket ihr die Füsse in den Leib/und drähet ihnen die Flügel umb / steckt darnach mitten durch einen Stecken / und lasst sie in guter Brühe auffquillen.

Die grossen Tauben richtet man eben so wie die Kleinen zu/ es sey dann / daß man sie anders tödten/und die Federn trocken abpflücken/und wann man sie außgenommen hat / auff glüenden Kohlen auffquillen wollte. Man pflückt ihnen aber die Federn nur halb vom Halse/ und läßt ihnen die Füsse außgestreckt/ die Flügel aber werden ihnen ungedrähet.

Die Tauben zu tödten/drücket man ihnen nur den Kopff / oder aber/ man bricht ihnen das Genicke und drückt den Daumen darein/ alsdann sterben sie alsbald. Den Allergrössesten ziehet man eine von den stärcksten Federn aus / und stosst ihnen selbige in den Kropff/ und läßt sie also kalt werden/damit sie nach der stinckenden Feuchtigkeit/welche aus dem Kropffe gehet / dessen Geruch sie im erkalten leichtlich annehmen/ nicht rüchen mögen.

Eine Suppe/welche die Frantzosen Bißque neñen/ wird von vielen Ingredienten zugerichtet / daher man sie auch sonderlich von vielen andern Sup-

pen/welche man auff gerteben Brodt gieſſet/unterscheidet/ und dieſes ſind die Tauben Suppen.

Ein jeder guter Koch / welche eine ſolche Biſſque oder Tauben Suppen zurichten kan/mag ſagen/daß er ein guter Suppen-Koch ſey / dieweil alle andere von dieſer Suppen den Urſprung haben.

Dieſe wol anzufangen/ ſo nehmt ihr von den allerkleineſten Tauben / und ſiedet ſie in der allerbeſten Brüh/ laſſt ſie aber alſo ſieden / daß ſie nicht zerbrechen / hieran thut ihr ein wenig Nägelken und kleine Zwiebeln. Hernach nehmt ihr noch einen andern Topff/und thut Kalbs-Schweder/das am Halſe ſitzt / darein / und laſſet ſolches eben wie die junge Tauben ſieden / hernach gieſſt ihr dieſes aus beyden Töpffen in einen / daß alles einen Geſchmack bekomme. Uber dieſe 2. habt ihr noch den dritten Topff/worinnen ihr die Hahnen-Kämme und Klötlichen/mit obigen Gewürtze ſiedet. Ich ſage zu dem Ende von 3. Töpffen / weil die kleinen Tauben nicht ſo lange wollen geſotten/ſondern in ihrer Brüh oder Biſſque bald gar ſeyn. Und dieweil die Hanen Kämme/ wann ſie alt ſind/offt hart werden/ und wann man ſie ſchon lang ins Waſſer geleget/gebrühet/ und lange geſotten hat / ſo findet man jedoch viel darunter / welche in dem ſie ſollen weich werden/ faſt verharten/ſelbige muß man dann vor Hunde oder Katzen werffen.

Ihr ſteckt einen guten HammelSchlägel oder Keule an den Spieß/(und wartet nicht ſo lang biß

biß er gantz gahr und abzuziehen ist) diese Keule prickelt ihr überall mit einem Messer/ und legt sie in eine Schüssel auff einen Teller / daß der Safft herauß lauffe / hernach deckt ihr eine andere Schüssel darauff/ und breitet einen Tischtuch darüber / daß sie darunter ersticke / und biß auff den letzten Tropffen außtreuge. Etliche haben kleine Pressen/die vorige Art aber ist viel reinlicher und bleibt das Fleisch angenehmer/ ein Fricasse vor einen geringen Tisch davon zu machen. Daß man nun von solcher Brüh das Fett abnehmen möge/ läßt man sie erkalten/hält alsdann das obensitzende Fett mit einem Messer/und läßt die Brüh unten ablauffen.

Wann nun alles also angestellet worden / und solch Fleisch halb gahr ist/ nehmt ihr eine silberne Schüssel / und thut gerieben Brodt sonder Rinden darein/gleich wie ich bey den Jungen Hünern/bey der Jacobiner Suppen gedacht habe.

Dieses Brodt richtet ihr mit der besten Brüh/ darinnen keine Kräuter gesotten worden/ an/ und lasst selbiges sich an die Schüssel setzen/jedoch/daß es nicht anbrenne. Auff dieses Brodt streuet ihr ein wenig von gestossenem Caneel / und legt eine lage junger Hüner oder anderer Vögel gehacktes Fleisch/von welchem ihr all das Gespickte abgelesen habt/darüber. Uber dieses Gehackte leget ihr etliche Stücklein gutes Ochsenmarchs / hernach wieder eine lage dieses Brodts/ worüber ihr einen löffel voll der Tauben oder Erdschwämme Brühe giesset/ welche Erdschwämm ihr auch in einen

sonderlichen Topffe sieden müsset. Eine halbe Stunde vorher/ehe ihr anrichtet / nehmt ihr euere Tauben und legt die Köpffe gegen den Boden der Schüssel/hernach thut ihr diesen Kalber Schweder mit den Hahnen Kämmen / Klötlichen und Erdschwämmen umb diese Tauben/und legt sie/ so ordentlich/als ihr könnt/ bedeckt alsdann diese Bißque/oder Tauben Suppe mit einer andern Schüssel / und lasst es ein wenig auff dem Feur stehen/ und da es von nöhten ist / so giesst ihr noch etwas von eurer Tauben Suppen daran.

Wann man nun das Essen fordert / setzt ihr dieses also fort auff ein lebendiges Kohlfeuer / damit man/wann es warm wird / das Fette desto leichter abnehmen könne/ in dem ihr nur die Schüssel ein wenig zur Seiten wiget / und das Fette also in andere Schüssel lauffen lasset. Wann ihr nun solch Gerichte wollet auffiragen lassen / so giesst den gedachten Hamel Keulen Safft / welchen ihr am Feuer wärmet / mit Citronen Safft vermenget/jedoch aber nicht damit versäuert / darüber/und schüttelt die Schüssel ein wenig / daß ein Theil von der Brüh in das Gehackte dieser Bißque lauffe. Ist sie aber ein wenig zu süß/so könnt ihr ein wenig Saltz in diesen Safft thun / ehe er daran gegossen wird. Nehmt aber in acht / daß ihr alles fein süß lasset/weil man mit dem Saltze/ sonderlich bey diesen Bisquen sich leichtlich vergreiffen kan/ und man vieler Suppen Feuchtigkeit hiemit verzehren lässt/ davon nichts mehr als das Saltz übrig bleibt / über dem auch/weil man

hie-

hiemit wartet/biß alles auffgetragen/ und die Leuthe zu Tische sitzen wollen/in wehrender Zeit auch solche Bißque timmer mit guter Brüh muß unterhalten werden. Ihr müsst aber auch acht haben/ das ihr keinen Mangel von ihrer eigenen Suppen habet/ anderst würdet ihr euch anderer bedienen müssen/und also alles verderben.

Etliche zierenden Schüssel Rand mit geschnittenen Citronen/und streuen Bistachen und Granaten Körner darüber/das allerbeste aber ist/ daß man den Rand nur sauber halte.

In das Fette oder den Safft/ welchen ihr habt in die Schüssel gegossen/da ihr das Fett von eurer Bißque habt gethan/ ehe dann ihr den Hamelkeulen Safft darüber gegossen habt/schlagt ihr etliche Eyer/und siedet sie/wie man in Franckreich saget: A la Huguenotte/ tropfft hernach etwas von vorerwehnten Keulen Safft darüber.

Eine Gesund-Suppe zu machen/ nimt man die allergrösten/jedoch junge Tauben/mit ihrer Brüh/und thut darüber grüne Erbsen/ Asperges oder andere Kräuter/nach Jahres Zeit.

Wann ihr sie wollet in den Kohl stecken/so nehmt ihr auch grosse Tauben/ die mit der Hand geknicket/ gespicket und am Spiesse gebraten sind.

Eine Olipodrigo macht man gemeintglich von Tauben/andern Gevögein/ Kalbs und Hamel-Fleisch/Speck/ Saucissen/ kleine Würstichen und andern guten Sachen/ thut etwas grüne Erbsen/ Asperges/ Suppen-Kräuter/ jungen Kohl/Erdschwämme und andere gezühmende Gerichte/

richte/ die sich zum sieden schicken/daran/solch alles giesst man auff geschnitten Brodt/ mit einer Brüh von zerriebenen Eyern/wann man wil.

Die junge Tauben in Compeste zu setzen/oder eine Kraft-Tauben zu machen/lässt man sie in guter Brühe sieden/und thut einen Zwibel/ ein Stücklein Citronen/ Weinbeer-safft/ Weinessig/ Nägelken und ander Gewürtz daran/ hernach giesst man solches auff geschnittten Brodt.

Auch machet man von den Tauben eine Marinade/ eben wie von den jungen Hünern/ und tünckt sie in Rosmarinfürtzichen Taig/ oder bestreuet sie nur mit Mehl.

Tauben in Pfeffer zu machen/ so öffnet man sie an der Brust/ und macht sie breit wie die zur Marinade/ hernach brätet man sie auff Kohlen oder auff einem Rost/ und schneidet Schnitte in den leib/ darein man Saltz reibet. Inzwischen macht man eine Brüh darzu von Weinessig und Pfeffer.

Wil man sie fricassiren/ so schneidet man sie in fünff oder sechs Stücke/ wirfft sie mit etwas Speck oder geschmoltzener Butter in eine Pfanne. Nach diesem siedet man sie mit guter Brüh/kleinen Zwibeln/ Weinbeer-Safft/ WeinEssig/ weissen Wein/ Safft/ Gewürtz/ Pomerantzen-Schalen/ Petersillien/ unnd ein wenig Tymian oder Majoran.

Wil man die gar kleinen braten/ so macht man es eben/wie mit den Lerchen.

Die Grössere besteckt man mit einem blatt geschnit-

geschnittenen Speck / und windet sie in ein Wein-Blat. Sind sie noch etwas grösser / so bewindet man sie auch gleicher massen mit Speck / oder bespickt sie / und lässt die Füsse hangen. Das allerbeste Pasteten-Gerichte von Tauben ist die Tarte / welche man nennet eine Pastete A la Bacquette / derer Boden man von dem Bläter-Taige machet / dieses ist eine rechte Bisque. Man muß aber das Gehackte auff den Grund / und hierüber die jungen Tauben / wie auch rohen Kälber-Schwäder / Hanen Kämme und Erdschwämme / welche zuvor gewürtzt und gekocht seyn / legen. Nach diesem leget ihr etliche Stücklein gutes Ochsen-Marchs darüber / und würtzet es mit Saltz und anderen Küchen-Gewürtz / ehe ihr die Tarte zumachet. Wollt ihr aber / in dem man solche auffträgen will / etwas Schaffskeulen Safft mit Citronen Safft vermischt / darüber giessen / so gebraucht ihr euch hierzu eines Trichters / damit nichts umbkomme. Man nimt auch die allergrösten und setzt sie in feinen Taig / mit Ochsen-mäulern / Kuheyter / kleinen Würstichen / Gevögel Magen und Lebern / und Erdschwämmen / auch legt auff den Grund etwas Butter und geschnittenen Speck / mit gemeinem Gewürtze darüber.

Die Pasteten / welche man Requeste nennet / sind von dem Abgestutzten der Tauben gemacht / als von Flügeln / Köpffen und Mägen / welche die Pasteten-Becker alle in Pasteten setzen / und an die Bürger verkauffen.

Die Ringel / Wilde- und Turtel-Tauben müssen

müssen eben wie andere Tauben zugerichtet werden / nur daß man ihnen etliche Federn an dem Halse lässt / und den Schnabel nicht abschneidet. Welches eines von den vornehmsten Kennzeichen ist / womit man sie von den andern Tauben unterscheidet.

Von den Rep-Hünern.

DEn Rephünern darf man eben nicht dz Fleisch lang ersterben lassen / sondern dieselbe gantz frisch in schöne Suppen thun / auff oder in Kohl und Mandelmilch. Zu mercken / wann die Rephüner grosses Korn essen / alsdann sind sie am wenigsten zu achten.

Ein junges Rephuhn kennet man am schwartzē Schnabel und braunen Schenckeln / derowegen thnen die Gahr Köche den Schnabel und die Schenckel breñen / daß man sie nicht unterscheiden möge. Die Hanen sind die besten und schmacksamsten / wenn sie jung sind / und sich noch nicht gepahret haben. Die Grauen haben einen rechten Ring umb die Augen / und einen halben Zirckel rohter Federn vor der Brust. Die Rohten haben einen Spurn an dem Fusse.

Man kan es alsobald sehen / ob das Rephun frisch getödtet oder alt sey / wann man ihnen die Augen auffbricht / ist es groß und klar / gleichsam noch lebende / so ists ein Anzeigen / daß es noch frisch sey. Dann je länger es ligt / je welcker das Aug wird / und gehet es endlich gantz aus.

Wann man sie lange Zeit bewahren will / so legt man sie in einen Hauffen Weitzen / oder in

einen

einen kühlen Keller / und rühret sie nicht eher an / biß man sie essen will. Man nimt ihnen auch gern das gröste Gedärm aus / weil sie hiervon am ersten verderben.

Ist es alt / und etwas riechend / so kan man es doch gleichwol essen / wenn es nur nicht mochlicht schmeckt / welches dann daher kommt / wann man es gantz warm eingewickelt / oder da es gefroren gewesen / wieder auffgeweichet / oder sonst an einen feuchten Ort geleget hat.

Wil man es braten / so macht man es eben damit wie mit den Capaunen / nur / daß man ihnen die Flügel wie den jungen Gänsen abschneidet / und den Kopff hangen / auch den Halß über die helffte ungepflücket läßt.

Die junge Rebhüner / welche so groß als eine Wachtel sind / kan man in breit geschnittenen Speck winden / und über jedes ein Weinblat stecken / hernach an einen kleinen holtzern Spieß wie die Topff-Küchlein hefften.

Eine Capittulade macht man / wann man ein gebraten Rephun in 10. oder 12. Stücklein zerschneidet / solch in einer Schüssel über das Feuer setzet / und ein wenig Wasser / Wein / Wein-Essig / Weinbeer-Safft / Pomerantzen Schalen / Saltz / Nägelken und Gewürtz daran thut / hernach es wol sieden läßt / und wann es bald gahr ist / ein wenig geriebene unverbrandte Brodt-Rinde mit einer kürtzen Brüh daran machet.

Wann man die Rebhüner tödtet / läßt man sie nicht bluten / sondern man drückt ihnen den

Kopff

Kopff ein/ oder zerbricht ihnen den Rücken. Man kan sie auch in Pasteten setzen und kalt essen/ gleich wie die Aendten.

Von den Holtz- und Wasser-Schnepfen/ und andern kleinem Gevögel.

MAn pflücket diese Vögel trocken/ und ziehet ihnen die Haut vom Kopffe/ hernach stösst man ihnen den Schnabel mitten durch den Leib/ und nimt sie nicht aus/ ferner spickt man sie und steckt sie an den Spieß. Diesen stösst man bey dem Schenckel ein/ daß er bey dem Flügel wieder außgehe/ hernach legt man zween Schnitten geröstet Brodt in die Bradtpfanne/ damit das Abtropffen der Schnepffen darauff falle/ endlich macht man eine kurtze Brüh von Weinbeer Safft/ Saltz und etwas KüchenGewürtz/ worinnen man das Brodt auffquellen lässt/ ehe man die gebratene Schnepffen darauff leget.

Die Teicher/ Kiwitzen/ Dithüner/ Spreen oder Staren/ KrametsVögel/ Drosseln und allerhand Art kleiner Vögel/ pflückt man trocken/ und spickt sie/ man nimt sie aber fast alle aus: Derohalben darf man kein gebraten Brodt darunter legen/ und ihnen den Schnabel nicht durch den Leib stossen/ weil selbiger zu kurtz ist.

Die Lerchen pflückt man auch trocken/ hernach ziehet man ihnen die Haut vom Kopffe. Diese aber nimt man nicht aus. Man thut sie in Gesund Suppen/ so von Lutter-Tranck gemacht sind/ man spickt

spickt sie auch gar behende / daß sie scheinen / als wann sie Krametsvögel wären. Der Spieß wird ihnen mitten durch den Leib gestossen / wañ sie nun bald gahr sind / streuet man gerieben Brodt mit Saltz darüber / und macht ein Geröstes in der Bratpfannen / gleich wie bey den Schnepffen.

Die Wachteln werden auch trocken gepflücket / außgeweydet / gespickt / und in Weinblätter gewunden / eben wie die Rephüner / wenn man sie braten will. Man thut sie selten in Suppen / ausser in die Krafft-Suppen.

In die Pasteten schicken sie sich treffitch wol / wann sie wie junge Tauben zugerichtet sind.

Die Ortolans / welche in Franckreich vor die allerbesten Vögel geachtet sind / werden eben wie die Lerchen am Spiesse gebraten.

Allerhand kleine Vögel können fricassiret / in kurtzer Brüh gestooset / in Pasteten / wie junge Tauben / gesetzet / und wann man sie außgenommen / wol gesaubert und gewaschen hat / am Spiesse gebraten werden.

Vom Kalbs- und Ochsen-Fleisch.

VOn allen vierfüssigen Thieren ist das Kalbfleisch dem schwachen Magen das allernatürlichste / deßwegen es auch die Medici den Krancken verordnen / weil es über seine gute Nahrung auch eine erfrischende Ei-

de Eigenschafft an sich hat. Ich befinde es sehr gut/ daß von allen Theilen allhier besonders gehandelt werde. Fangen wir derohaben davon an/ wie man solches tödten müsse. Man hangt solches bey den Füssen auff/ und sticht thm die Gurgel ab/ lässt es also wol außbluten/ oder aber / man legt es auff ein Gestühle/ welches sonderlich darzu gemacht ist (und man Frantzösisch Escorche Beau nennet/ woher auch die Spannt-ette kommen/ weil sie solchen Gestühlen fast gleich seyn) Wann es noch gantz warm ist/ bläset man es auff/ oder lässt es nach vieler Gewonheit ungeblasen liegen. Es ist aber das unauffgeblasen Fleisch nicht von so gutem Ansehen als das auffgeblasen. Wann nun das Kalb voll Windes ist/ ziehet man ihm die Haut ab / (jedoch/ daß man die vier Füsse erstlich abgeschnitten habe) Man lässt aber das Fell an vielen Orten noch feste sitzen / damit das Fleisch desto reinlicher bleibe. Wann nun solches geschehen/ so thut man das Ingeweyde herauß / und lässt es also hangen/ oder auff dem Gestühle ligen/ hernach sperret man es mit Stöcken voneinander/ daß es desto eher erkalten möge. Man schnedet ihm den Kopff nahe beym Halse ab / und lässt das Fell vorn an der Stirne sitzen/ oder aber/ man ziehet solches biß auff die Nasen herab; Lässt man das Fell daran / muß man die Haare mit heissem Wasser abbrühen / und zusehen / daß man es auff einmahl thue / dann so man Wasser darzu gösse / und das erste erkaltet wäre / würde es alles fett werden / und nicht mehr abbrühen.

ben. Wann nun also Kopff und Füsse rein sind/ siedet man es samt dem Kröse in einem besondern Topffe/ dieweil ihre Brüh nach Kaldaunen schmecket/ und die andere/ worinnen das Fleisch gekochet wird / verderbt. Wann sie gahr sind / lässt man sie trocknen / und streuet ein wenig Peterssillen darüber/ so setzt man auch wol ein Schüßlein mit Saltz und essig darbey.

Wollt ihr sie mit einer kurtzen Brüh machen/ wie ich bey den jungen Indianischen Hünern gesagt habe / wird es desto angenehmer seyn. Das Hertz/die Miltz/lunge und leber muß man auch in einem besondern Topffe sieden. Ich will aber diesen einen sonderlichen Geschmack geben.

Das Hertz/die Miltz und die lunge wollen wir in kleine Stücklein hacken/ und ein Fricasse davon machen / dieses mit Butter oder klein geschnittenem Speck / Wasser und Saltz in einer Pfannen kochen/und wann es fast gahr ist/ Wein/ Weinbeer-Safft / Weinessig / Zwibeln / Gewürtz/ Citronen oder Pomerantzen-Schalen / ein Blätlein von Lorbeern / oder andere feine Kräuter daran thun. Wann nun solch Fricasse genug gesotten ist/ und ihr die Brüh weiß begehret/ so giesst Eyerdotter so in Weinbeer-safft zerrieben worden/ oder etwas süssen Rohm daran.

Was die Leber betrifft / spickt ihr sie / wie ein Stück Fleisch/ und schmoret sie in einem irrdenen Gefässe/ mit Butter/ Wein/ Weinbeer-Safft und andern Ingredientien / davon man das Lungen-Fricasse gemacht hat. Die Miltz ist sehr gut hier-

zu /

zu / dann sie macht die Brühe dicke. Wollet ihr selbige am Spiesse braten / und sie offt mit gebraten Butter betropffen / auch eine Brüh / wie am Fricasse daran thun / daß sie allzeit im Braten befeuchtet werde / wird solches ein wolschmeckendes Essen geben. Und können viel leuthe damit als mit einer leicht sattmachenden Kost bedienet werden.

Von dem Krőse. Wollet ihr von solchem Würste machen / eben wie von kleinem Ferckel-Gedärmen / so müsst ihr euch also damit verhalten / wie ich im Capittel von dem Schweine reden werde. Diese Würstichen sind trefflich gut / und riechen nirgends nach / dieweil die Kälber nicht essen / sondern nur saugen. Das Blut lasset nicht weglauffen / eben so wenig als von anderm geschlachten Vieh. (Es sey dann Ochsen-Blut /) Dann es ist fast so köstlich / als Schweins Blut. Eines mehr / das ander weniger. Und hab ich an vielen / vornehmlich im Mittagischen Ohrten gesehen / daß man es vor dem laden / in Form wie Becker Brodt gekocht / außgesetzet habe.

Das Blut muß man in einem besonderlichen Geschirr auffangen / will man kleine Brodte davon machen. Man läst es zu erst in der Schüssel stehen / daß es eine Form bekomme / und muß man es nicht berühren / wie ich bey den Fercken weiter sagen werde / sondern es wol erkalten lassen / ehe man solches im Wasser siedet. Wann es nun gesoten / läst man es eine Zeitlang stehen / damit man es hernach in Schnitlein zertheilen / und alsdann

mit

mit selbigen Ingredientien / so ich bey der Lungen und Milz gedacht habe/fricassiren möge. Wil man auch etliche geschnittene stücklein Speck darunter thun/ in dem es auß dem Kalbe läuft/ wird es/ wañ es geschnitten wird / als ein Gespicktes schetnen/ und viel angenehmer seyn.

Wann das Kalb wol erkaltet ist / so theilet man es in vier Theile / und nimbt von dem Vordertheil die bluttige Stelle / die Schulter / die Brust und den Kragen. Von dem Hinter-Viertheil die Keule / und was darumb sitzt. Von der Schulter nimbt man/wo man wil/ein Stück und siedets / das Schulter-Blat kan man spicken und braten/ oder aber man läst es gantz / spickt / bratet/ und begiest es offt mit Butter. Das allerbeste Bißlein an der Schulter / ist ein kleines fettes Muscul/ oder Knorspel / welches man unter einer Haut/so sich im braten zusamen ziehet/ findet/ und ins gemein das Schulter-Ohr genennet wird.

Die Brust schickt sich trefflich wol zu sieden. Wil man sie hernacher braten / so füllet man sie zwischen den kleinen Rippen und der Haut / hernach legt man sie auf Brodt/und giesst von solcher Brüh / darinnen sie gesotten worden / darüber. Wil man auch/ so nimt man solches Fleisch/wenn es halb gahr ist / und legt es in die Marinaden-Brüh/ wie die jungen Hüner / hernach bestreuet man sie mit Mehl / oder aber duncket sie in den Nonnenfürtzlichen Taig / und bäcket sie. Man kan sie auch spicken/am Spiesse braten und trocken essen. So kan man sie auch füllen / wie das jenige/ so

ge / so man in Suppen gebraucht / und endlich auch in Stücke zerschneiden / fricassiren oder in Pasteten setzen.

Den Halß-Kragen gebraucht man zu den Suppen / oder fricassirt ihn / so kan man ihn auch spicken / braten / und eine Brüh daran machen / oder gantz trocken essen.

Den blutigen Theil / gleich wie auch die Brust / kan man in Suppen oder Pasteten thun / auch fricassiren.

Die gantze Kälber-Keule so gar klein bespickt / und das Fleisch vom Knochen biß an das Gelencke abgethan werden / hernach legt man solche einen halben Tag lang in die Marinaden Brüh / steckt sie hernach an einen Spieß / und läßt sie langsam braten / befeuchtet sie auch unterweilen mit der Brühe / worinnen sie gelegen ist / diese Brüh gießt man in die Bratpfanne / daß sie darinnen auffsiede und dicker werde. Man läßt diese Kalbs-Keule braten / biß sie gantz schwartz wird / dann also siehet sie einem Wildprät gleich. Die Capers schicken sich wol in solche Brüh.

Eben dieses Theil siedet man auch mit kurtzer Brüh / wie die junge Indianische Hüner / und wann man es anrichtet / machet man lange Schnitte darüber / damit ein jeder desto leichter ein Stücklein davon nehmen könne.

Etliche nehmen dieses in kurtzer Brüh gesottenes Fleisch / und tuncken es in Nonnenfürtzigen Taig / zum backen. Dieses aber ist all zu grosse Müh / weil man es in der Pfannen schwerlich

Das

Das dicke vom Hinter-Viertheil muß man vom dünnen Fleisch absondern/ und es allein mit obbesagter Brüh oder gantz trocken braten / aber nicht sieden/wie das ander Fleisch.

Diese Nieren und all herumsitzendes Fett muß man von dieser Keule hinweg nehmen/solches klein zerhacken/ Saltz/ Gewürtz / etwas Petersillte uñ Zwibel daran thun/ unterdessen brätet man ein stücklein Brodt/und wann es noch gantz warm ist/ schmieret ihr dieses Gehackels darüber / hernach nehmt ihr eine glüende eiserne Schauffel/ und haltet sie darüber/daß es röhtlich werde/eben wie die in Milch geschlagene Eyer / oder schiebt es eine Zeitlang in den Ofen. Wollt ihr Zucker darüber streuen/so thut ihr kein ander Gewürtz oder feine Kräuter daran/sondern nur Zucker/gestossen Caneel/ein wenig Nägelken/und wann ihr es zu Tische traget/ streuet ihr noch etwas Zucker darüber.

Das umb die Keule sitzende Fleisch muß man in einem irrdenen Topffe oder zwischen zween Schüsseln mit einem Schnittlein Speck oder Butter/Wasser/ Saltz/Weinbeer Safft/ Gewürtz/ wenig Wein/ Zwibel/ Lorbeer Blat / einem Schnittlein Citronen Schalen (dann die Pomerantzen sind allzu bitter) stofen.

So kan man sie auch in Pasteten setzen/ und hernach kalt oder warm essen. Wann man es mit Ochsenfett klein hackt/ und mit guter Brüh in einen Topff thut / gibt es eine gute Pot-Pasteten. Wil man zu Castanien-Zeit etliche Castanien darunter thun/ werden sie sich wol darzu schi-

cken. Man muß sie aber nicht eher sieden / man habe dann alles zuvor mit dieser Brüh wol geneßet und gemenget / anderst würde alles in einem Klumpen besitzen bleiben. Man muß solches im sieden offtmahls umrühren / damit es sich nicht an den Topff setze und anbrenne. Wann es fast gahr ist / muß man es mit 3. oder 4 Nägelken und wenig Weinbeer Safft würtzen. Hat man gebratenen Schaffskeulen und Citronen Safft / schickt sich solches auch wol daran. Wenn nun diese Pot-Pasteten gahr ist / thut ihr sie in eine Schüssel / und lasst selbige so lang auff einer Glut-Pfannen stehen / biß ihr sie zu Tische bringt / damit das Ochsenfett nicht gerinne.

Von eben diesem Gehackels macht man auch kleine Würstlein / Knötlein und ander Gefülßel. Man würtzet sie auff selbige Weise wie ich bey den gefülleten Hünern gedacht habe.

So macht man auch hiervon Saucisen. Man muß aber hierunter keine Zwifel oder Petersillie thun / dann hievon würde das Kalbfleisch sauer werden und verderben. Thut man aber unter dieses Gehackels Zwibeln / so macht man die gar kleine Pastetchen / oder aber dieselbige / welche man in Franckreich Godiveau nennet / davon / und thut zu diesen letzten Ochsenmäuler / Kuhzitzen / Schwder / Hahnenkämme / Erdschwämme / Stichteern / Weinbeer Safft / Asperges / Artischocken / oder Carden / nach dem es die Jahres-Zeit mit sich bringet / und würtzet sie eben wie die Beatillen-Tarten / oder aber man macht eine Suppe darüber

über von Eyerdottern in Weinbeer-Safft zerrieben. Man muß aber zuvor die Pasteten von dem gemeinen Tarten Taig entweder rund oder langlicht bilden.

Von eben diesem Gehackels macht man auch eine Pastete/ welche man Pourpeton nennet und den Beatillen Tarten gleich ist / nur daß man dieses Gehackels mit geschlagenen Eyeren durchknötet/ und in einem irrdenen Geschirr machet/an stat daß man die Pasteten in einer Tarten Pfanne anrichtet.

Wann ihr nun eure Beatillen (das ist/Hanenkämme/Magen/ Leber / Schweder und dergleichen) darein gethan / so bedeckt ihr sie mit diesem Gehackels/ und schliesset sie oben zu / wie Pasteten/ nur daß ihr in der Mitten ein klein Löchlein lasset/ wodurch der Dampff außgehen möge. Ehe ihr sie herauß nehmet/begiesset ihr sie offtmals hiedurch mit Schaffskeulen Safft. Man muß sie aber im gahr machen offtmahls auß dem Ofen ziehen/ und das Fette auß dem irrdenen Geschirr tropfen/ damit sie eine röhtliche Farbe bekommen/wann sie gar und man sie anrichten wil/ so klebet man das Löchlein mit Taige zu / hernach stürzt man sie in eine Schüssel um/und schneidet sie oben auff/ eben wie eine Pastete von Wildbrät. In den Deckel kan man etliche Striche schneiden/und den Speck/ welcher auff den Beatillen liget/hervor ziehen/ daß man ihn sehen könne.

Der Schenckel wird gemeiniglich gesotten/ und zur Gesundsuppen gebraucht/so kan man ihn

auch trocken essen/und etwas Wein/Rosen/ Orangen/Nägelken/ Jaßmin/ Knoblooch oder andern Essig dabey gebrauchen.

Es ist nun nicht mehr übrig/ als daß ich von dem Kalber-Schweder rede/ welchen man eben so/ wie die Bisque zurichten kan/ oder aber/ man bespickt ihn mit kleinem Speck/ und bratet ihn an einem Spiesse/hernach tröpffet man Orangen Saft darüber/oder düncket ihn in Roñenfürtzlichen Teig/ oder bestreuet ihn mit Mehl/ und präget ihn in einer Pfannen/ tropflet hernach Orangen-safft darüber/und streuet auff den Schüssel-Rand gebackene Peterssilie.

Von den Gallerten oder Sülzen.

DJese macht man gemeiniglich von Kälberfüssen/derowegen ich sie lieber hieher als anders wohin setzen wollen.

Wil man ungefehr zwey Quartier machen/ so nimbt man sechs Kälberfüsse/ welchen man das Haar wol abgebrühet/ und schneidet sie mitten von einander/ thut die grösten Knochen darauß/ und schneidet vorn die gemeiniglich bluttige Klauen ab/ wirfft sie hernach in kaltes Wasser/ und wäschet sie wol/daß alle bluttge Farbe herauß komme/man giesst auch offt frisch Wasser daran. Hernach macht man sie im heissen Wasser weiß/ und wirfft sie darauff in das allerkälteste Wasser/ und wiederholet diese Art weiß zu machen/zum öfftern/

bey-

beydes das Blut darauß zu pressen/ und das Fette davon zu schelden/ dieweil alles fette Fleisch keine Gallert macht. Derowegen muß man allzeit das magere Fleisch erwehlen / und das Fette vor dem sieden darauß suchen/ auff daß man nach gesotener Brüh nicht zu viel Mühe habe solch Fett abzunehmen.

Wann diese Kälberfüsse also weiß gemachet worden / steckt ihr sie in einen neuen oder andern ungefetten Topff/ und thut mit hinein/ eine Henne/ einen Capaunen oder Hahnen mit einem Stücke Kalbsfleisch/ sonder Saltz/ und lasset dieses alles unter einander sich consumiren/ und starck sieden/ der Schaum muß allzeit fleissig abgenommen werden. Wann nun dieses Fleisch beginnt von einander zu fallen und musig zu werden / so nehmt ihr den Topff vom Feuer/ und lasst die Brüh durch ein grob Linnen oder haaren Sieb lauffen / reibet und drücket das Fleisch fest/ daß alle Brüh herauß komme / welches auff 2. Quartier kommen wird. Hiervon nehmt ihr das Fett fleissig ab/ solt es auch mit einer Feder geschehen / und so es schon unter der Hand erkaltet / solt ihr doch kein Fett darauff sitzen lassen. Wann nun das Fett also abgenommen worden/ thut ihr sie wieder in denselbigen Topff / welcher zuvor wol außgespület worden/ und giesst darzu 2. Oesel guten weissen Frantzen Wein / der säuerlich und nicht süß ist/ mit einem Pfund Zucker/ ein stücklein Caneel/ und 2. Gewürtz Nägelken / und also lasset ihr dieses zusammen sieden/ biß euch düncket / daß sich die Gallert genug

binde/ welches ihr erkennen könnet/ wann ihr diese ein wenig zwischen 2. Finger nehmet / und sie fest zusammen drucket / und in dem ihr sie aufthun wollet/ sie als geleimet scheinen. Oder aber giesst etwas in einen silbern Löffel und lasst es erkalten/ alsdann werdet ihr bald sehen / ob sie starck oder schwach sey/ wie ihr sie vonnöthen habt. Wann sie euch nun gut bedüncket / so tropffet Citronen Safft darein/ nicht mehr aber/ als daß sie nur einen Geschmack davon bekomme / und durch zu viel Sauers die Süssigkeit nicht benommen werde. Hernach ziehet ihr sie in ihrer grossen Hitze vom Feuer / und giesst das weißgeschlagene vom Ey darein / welches sie klar machet und das Fett abtreibet. Diese Eyer schlägt man mit etlichen kleinen Ruthen / davon man die Spitzen abgeschnitten hat/ derer man sich auch in Eingiessung der Eyer bedienen kan. Wann nun diese Brüh sich gestillet / und ihr derer überkochen nicht mehr befürchtet / so nehmet ihr das Oberste / so oben auff schwimmet/ ab/ unnd thut es in einen Lutter-Trancks Sack / giesst darnach mit einem Löffel immer darauff/ daß sie allgemählig durchlauffe. Ihr müsst aber alles nicht auff einmal hinein stürtzen/ sondern nur als einen kleinen Faden laufen lassen. Es schadet auch nicht/ daß man das erste noch einmahl durchlauffen lasse/ weil es gemeiniglich trüb stehet. Es ist auch gut, daß man solchen Sack etwas zum Feuer hange / damit solche Gallert nicht verkalte / und das Durchlauffen verhindert werde. Wollt ihr 2. oder 3. Gran Muskus dar-

daran thun/so macht ihrs eben hiemit wie bey dem Lutter-Tranck/wickelt selbiges in Baumwoll / und hanget es unten am Sacke an. Sol es aber vor Krancke seyn/müsst ihr kein Gewürtz oder riechendes daran thun/ ausser dem Caneel.

Allerhand gute Gallerten macht man auch von magern Vögeln. Diese Gallerten könnet ihr in allerley Farben verwandeln / Gelb macht man sie mit Saffran/ Roth mit rothem Rübensafft. Violenbraun mit Korn-Blumen. Grün mit gestossenem Venkohl / oder Schnittlooch. Weiß/mit gestossenen Mandeln/eben wie die Marcipane. Dieses Gefärbte legt ihr alles besonders/ hernach schneidet ihr es in Schnitten oder Scheiben/und leget es auff einen Teller oder eine Schüssel in mancherley Farben.

Wollt ihr / daß die Gallert wie Marmor scheine/so nehmt ihr eine überzinnte Tartenpfanne. Hierum giesst ihr eine Farbe eines Fingers breit / diese lasst ihr erkalten und sich setzen/ ehe ihr eine andere Farbe darauff giesst / also thut man nach einander/biß die Pfanne gantz voll ist. Wann sie nun kalt ist/so düncket ihr diese Pfanne in warm Wasser/daß die Gallert loß werde/ also schüttet ihr sie auß der Pfannen auff ein weiß Blat Papier/ und schneidet sie von oben durch/alsdann wird sie gantz gemarmelt scheinen.

Ihr könnt auch diese Gallert in außgeheelte Citronen Schalen thun / und wann sie kalt ist/ selbige in vier Theil zerschneiden/und die Gallert-Schüssel damit verzieren.

Wollt ihr auch einen Glasboden schneiden lassen/so groß als die Schüssel ist/ so legt ihr diesen Boden auff die Schüssel/ und giesst die Gallert eines Fingers dick darüber. Ihr könnet aber zur Seiten dieses gläsernen Bodens ein kleines Loch lassen/ und selbiges mit Papier oder andern Sachen zierlich verkleiben ehe ihr die Gallert darauff giesst. Wann ihr sie nun wollet zu Tische tragen/so machet solches Loch wieder auff/ und giesst durch einen Trichter klares Wasser in die Schüssel/ setzt hernach kleine lebendige Fische hinein. Diese werden im Wasser herum lauffen/und durch die Gallert zu sehen/auch denen so es nicht wissen/ sehr angenehm und unbegreifflich seyn.

Mich bedünckt/ daß ich wol thue/ wann ich der Ordnung/wie bey dem Kalbe folge/ und jedes Thiers Zurichtung beschreibe/ auch selbiges in so viel Stücke zertheile/ als es die Fleischer verkauffen/ und bey jedem die Meldung thue/ wozu es könne gebraucht werden/damit der Leser/so solches zu wissen begehrt/ im Sieden keine Müh habe/ auch den Köchen das Gedächtnis damit gestärcket werde/ welche/ wann sie alles ansehen was in der Speiß Kammer stehet/ sie darüber bald resolviren können/ was sie nehmen und wie sie es zurichten wollen.

Der Ochsenfuß/die Backen und das Maul sind nur ein grobes Essen/weil sie lange sieden müssen/ehe sie gahr werden. Will ich derhalben den Leser hiemit nicht auffhalten/wie er sie am besten zurichten möge/ und kan er den Nachricht hiervon

bey

bey den Schafen ersehen/und wo er will auff selbige Art zurichten.

Dem Schlunck/wann er halb gahr / gleich wie er auß dem Kaltaunen Kessel kommt / muß man die Haut/wo sie die Zunge berühret/abziehen/ diesen schneidet man in Stücke/ und fricassirt ihn eben wie die jungen Hüner oder Tauben/ gleich wie ich an ihrem Orte gedacht habe. So kan man auch solche Stücklein mit anderm Fleisch als eine Olypodrigo kochen / auch in allerhand Pasteten setzen/wie die Hanen Kämme und leber.

Die Zunge läßt man in guter Brüh sieden/und ißt sie aus Essig / oder aber spickt sie mit Speck und brätet sie am Spiesse. So macht man ihr auch eine Brüh von Wein / Wein Essig/ Pfeffer und Nägelken. Wollt ihr auch etwas Zucker und Caneel hinzu thun / so ist solches die rechte Brüh daran.

Man saltzet sie auch vor ihrem ersterben gantz frisch/sie wird aber zuvor in laulichtem Wasser gewaschen und wol gereiniget / damit alles blutige herauß komme. Hernach wäscht man sie wieder in kaltem Wasser / ferner trucknet man sie mit einem weissen Linnen ab/ und saltzet sie darauff ein. Das oberste aber muß man wol 2. oder 3. mahl umbkehren/daß es in der Peckel bleibe/ und überall Saltz empfange/ anderst würde es verderben. Nach 12. Tagen nimt man sie herauß/ und bindet einen Faden durch den spitzigen Ende/ macht ein Papier darüber / daß der Sott nicht darauff falle und sie verderbe/ hernach hangt man

sie in den Schorsteln und lässt sie räuchern. Wann sie nun eine Zeit im Rauche gewesen / und sie euch treug genug bedünckt/nehmt ihr sie heraus und hanget sie an einen trocknen Ort.

Wann ihr sie sieden wollt / leget ihr sie zuvor in laulicht Wasser biß sie weich werde / hernach schabt und reibt ihr sie mit unterschiedlichen Wassern. Nach diesem lasst ihr sie im Wasser mit feinen Kräutern sieden. Wann sie euch nun gahr zu seyn scheinet/so ziehet ihr sie auff und trocknet sie wol ab/bieget sie auch weil sie noch warm ist. So kan man ihr auch alsdann die Haut leichtlich abziehen/ um sie desto lecker und zierlicher zu machen. Es ist aber zu mercken / daß sie sich in der Haut besser halte/dann sie sonst leichtlich trocknet und hart wird/hierneegst könnt ihr sie mit 8. oder 9. Gewürtz Nägelken bestecken / wovon sie einen guten Geschmack bekommt.

Den Mürbbraten (welches ein stück Fleisch ohne Knochen ist) kan man sieden und braten/ wann man nur die Art desselben unterscheidet. Dann die allerkleinsten und dünnesten nimt man zum Gerösteis/welches man in Ermanglung eines Bratspiesses auff dem Roste braten kan. Dasjenige aber welches man den Sauerbraten nennet/und auff dessen Seiten kleine Knochen sitzen / muß man nicht gar zu lang am Spiesse braten/ sondern es zimlich roh essen. Dann wann es zu sehr bratet / wird es seinen Safft als die beste Krafft verliehren.

Wann

Wann man ihn nun vom Spiesse gezogen hat / mag man ihn in der Schüssel zu Stücken zerschneiden/und eine Brüh von Saltz und Wasser darüber machen. Hat er nun hiemit auff einer Glut Pfannen etwas gesotten/mag man auch ein wenig Weinessig/ Pfeffer und ander Gewürtz daran thun.

Das Hinter-Viertheil kan man in viele Stücke zerhacken/ und macht man von den Sähmer ein Gehackels mit Fett vermengt/welches eine gute Pott-Pasteten gibt/eben/wie das Kalb Fleisch. So kan man auch hiemit die kleinen Pasteten füllen/worinn man Zwifel/Weinbeer-Safft / Stichbeern und Gewürtz thut. Wann man dieses Fleisch in Schnitte als 2. Finger dick zerschnitten/ so schlägt man es mit einem Stecken oder Rollholtz/ daß das Fleisch desto kürtzer oder mürber werde/und siedet es in einem Topffe mit Saltz. Wann es gahr ist / thut man Wein / Weinbeer-Safft und Weinessig/Gewürtz/ ein wenig Pomerantzen Schalen/ Lorbeerblätter und andern guten Geruch daran.

Man spickt auch die grösten Stücke mit grossgeschnittenem und in Saltz und Pfeffer umbgekehrten Specke/ eben als das Fleisch so man in kurtzer Brüh kochet. Man muß es aber zuvor mit dem Rollholtz zerschlagen. So kan man es auch im Topffe sieden/eben wie ich gesagt habe/ so lang biß die Brüh gantz eingesotten. Und nennt man solches Boef a la mode.

Man räuchert auch diese Stücke / wann

man sie zerschlagen und wie Schweins Schincken eingesaltzen hat / und bedient man sich dieses Fleisches an stat des frischgeschlachten / wann man solches nicht haben kan / als auff der See / in belägerten Städten und andern Orten.

In Manglung des Geschirres / worinnen man es saltzet / kan man sich eines Sackes / worinnen eine Menge Saltz ist / bedienen / diesen zubinden und mit Stecken darauff schlagen / alsdann einen halben Tag ligen lassen / und wiederumb darauff schlagen. Darnach mag man es aus dem Sacke nehmen und in den Rauch hangen. Wañ man diese Schnitte vom Sähmer erkalten lässt / mag man sie im Weinessig legen.

Die Stücke / so an den Keulen sitzen / schicken sich wol zu sieden / und kan man hiervon eben so gute Pasteten machen / als von dem Sähmer / damit man allezeit davon Provision im Hause habe / wann man dessen bedarff.

Den Schwantz oder Stehrt kan man sieden oder fricassiren. Und dieses ist eben das jenige Stück vom Ochsen / womit die Fleischhauer ihre gute Freunde tractiren.

Alles dieses / was ich vom Ochsen gesaget habe / mag auch von der Kuh verstanden werden / welche ob sie gleich jung und fett ist / kan sie doch dem Ochsen an Güte nicht verglichen werden. Es ist nichts mehrers daran zu achten / als das Eyter oder die Zitzen / welche man mit unter die statliche Gerichte rechnet. Dieses kan man auff allerley Art zurichten / wie ich von der Ochsen Gurgel und von den Hanen Kämen geredet habe.

Was noch das Eingeweyde belanget / kan man selbiges bey den Kaldaunen Verkäuffern also holen / daß man sie fricassiren oder auff dem Rost braten möge. Außgenommen die Leber / welche man trucken tfft. Alle die Zubereitungen des Kalbs Eingeweydes kan man auch an dem Ochsen Eingeweyde practiciren. Man findet es aber nicht so delicat / wie das Kälber Eingeweyde.

Die Nieren siedet man entweder gantz oder in Stücken zerschnitten. Zum braten aber schicken sie sich nicht / dann es würde ein hartes und unangenehmes Essen werden.

Von den Schaafen und Ziegen.

EIn fettes junges Milch-Lamm muß man eben wie ein Kalb würgen / auffblasen unnd auffstellen. Den Kopff / woran man den Halß pflegt zu lassen / muß man mit den Füssen in heissem Wasser brühen / die Füsse kan man in guter Suppen kochen / oder mit anderem Fleische durchstoofen. So macht man auch eine Mandelmilch darüber / auff selbe Weise / wie ich bey den Rebhünern gedacht habe.

Wann das Lamm noch so klein ist als etwan ein Caninchen / kan man es gantz in solcher Suppen kochen / oder aber spicken und an einem Spiesse braten.

Die grüne Brüh / welcher ich bey den Eyern gedacht / ist die beste Brüh / so man hierzu essen kan. Wann das Lam̃ nun etwas starck ist / thet-

let man es halb in die länge / oder in 4 Viertheil von einander/und bratet es ungespicket am Spiesse. Man muß es aber im braten wol mit Butter befeuchten / und wann es bald gahr bedüncket/so streuet man klein gerieben Brodt mit Saltz vermengt darüber/und läßt es noch ein wenig am Spiesse/biß das Brodt eine bräunliche Farbe bekommt. Hierzu kan man eine Brüh machen/ von Wasser/ Saltz/ Pomerantzen oder Citronen-Safft/und wo man wil/thut man auch etwas Zwifbeln daran.

Die Krőse kan man in Suppen sieden/ oder aber man fricassiret sie mit guter Fleischbrüh/ Saltz/Weinbeer-Safft und Gewürtz. Wann es fast gahr ist/thut man auch einige in Weinbeer-Safft zerriebene Eyerdotter / oder etwas süssen Rohm daran/ daß die Suppe dicke werde.

Wollt ihr etliche Stücke von diesem Lamme prägeln/so nehmt ihr die Brust / und lasset sie etwas in der Minarden Brüh ligen/ hernach bestreuet ihr sie mit Mehl oder düncket sie in Nonnenfürtzichen Teig/und prägelt sie im Schmaltz/ Speck oder Butterr.

Ein Schaf muß man auff selbe Weise tödten und stellen wie das Kalb. Hiervon ist der Kopff das allergeringste/und pflegen gemeiniglich arme Leuthe selbigen zu kauffen. Uber dem pflegen die Kaldaunen Verkauffer die Zunge zuvor außzureissen. Nach dem man solchen Kopff gar gesotten hat/legt man ihn auff einen Rost oder in den Topff / und isst hernach das wenige Fleisch und

was

was darauff bleibet mit Essig und Pfeffer. Das Gehirn kostet grosse Müh / ehe man es herauß bringt und muß man einen grossen Hammer gebrauchen / wenn man den Schedel zerbrechen wil.

Die Zunge ist trefflich delicat/man mag sie wol vor vornehme Leuthe auffsetzen. Zuvor aber muß man die darauff sitzende Haut biß auff den Schlund abziehen/hernach spaltet man selbe von einander und streut zerrieben Brodt und Saltz darüber / legt sie alsdann auff einen Rost / und wann sie auff einer Seiten gahr ist / wendet man sie um/und bestreuet sie widerum. Unterdessen daß sie also geröstet wird/ macht man eine Brüh von Weinbeer-Safft und Fleischbrüh. Man kan sie auch gantz lassen und stoofen/ mit einer kurtzen Brüh/ Erdschwämmen / und Kälberwürstigen. So kan man sie auch in eine Pastete setzen unnd nach eines jeden Geschmack auff vielerley Art zurichten / wann man ihr nur ihre rechte Würtzung gibt.

Die Füsse siedet man in einem Topffe besonders/ dann wolte man sie mit dem Fleische sieden/würde die Brüh nach dem Eingeweyde schmecken. Wann sie gahr sind/ ziehet man sie auff und legt sie gantz in eine Schüssel/ und isst man sie mit Weinessig/ Saltz und wenig Pfeffer. Wollt ihr sie aber in der Pfannen fricassiren/ mit Butter/Saltz/Weinbeer Safft/etwas Weinessig/ Zwibeln und Gewürtz/ müsset ihr sie in Stücke zerschneiden/und die grösten Knochen nebst den rauhen

henKnöpflein/welches zwischen den zwoen Klauen sitzet / darvon thun / und zuletzt einige in Weinbeer-Safft zerriebene Eyerdotter daran giessen.

Was das ander Eingeweyde betrifft / welches die Kaldaunen Verkäuffer verkauffen / kan man einen Theil davon auff dem Roste braten / das andere aber / eben wie die Schafsfüsse fricassiren.

Der Schafshalß / welchen man sonsten das blutige Ende nennet / wie auch alle andere Theile des Schafes sind gesotten sehr gut. Jedoch übertrifft eines das andere im Geschmacke.

Der gantze Schwantz / welcher das Hinter-Viertheil macht/die Keule vorauß bescheiden/ gibt der Suppen einen talgichten Geschmack / muß man derohalben / wann man ihn mit anderem Fleische sieden will / das talgichte / so umb die Nieren sitzt/ablassen / und wann er gahr ist/ mag man ihn auff einem Roste braten/ oder aber eine Brüh / wie zu den Zungen/ daran machen.

Man siedet auch den Halß und die Brust mit Rüben/ und wann sie meist gahr sind / streuet man etwas Mehl auff eine reine eiserne Schauffel / rühret selbiges allzeit mit dem Löffel umb daß es nicht verbrenne. Und wann es eine braunlichte Farbe angenommen/ thut man es mit Weinbeersafft in eine Schüssel/ein wenig zuvor ehe man sie anrichtet. Und dieses nennet man ein Harfcot. So kan man sie auch in einen Teig setzen/ eben wie die Hüner/ und eine Brüh von etnigen in Weinbeer-Safft zerriebenen Eyerdottern darüber machen.

Den

Den Rückgraden kan man am Spiesse braten / und zwischen jeder Rücken Ribbe einen Schnitt thun / damit / wann solcher gahr ist / die Zerlegung desto leichter geschehen möge. Im braten bestruet man solchen mit Brodt und Saltz. Man spaltet auch solchen auff jeder Seiten / legt ihn auff den Rost und würtzet ihn eben wie die Schafszunge. Man muß aber mit dem Küchen-Messer auff jeder Seiten einen Schlag geben / damit das Fleisch mürb werde / und die Knochen sich in etwas zerbrechen.

Die Schultern kan man am Spiesse braten / und wo man wil / umb bessern Geschmacks halber / einige Büschlein Petersille dadurch stossen. Wann sie gahr sind / bestreuet man sie mit zerriebenem Brodt und Saltz / und macht eine Brüh daran / wie an die Schafszungen.

Wann ihr sie ohne Petersillten gebraten habt / und davon ein Galimafree machen wollet / so löset ihr die Haut biß an das Gelenck ab / jedoch daß sie daran feste bleibe / darnach thut ihr alles Fleisch davon und hackt es mit etwas Petersillte und Zwifeln klein / fricassiret selbiges mit brauner Butter oder geschmoltzenem Specke / thut auch ein wenig Fleisch-Brüh / Weinbeer-Safft / Saltz und Gewürtz daran / unterdessen / daß man dieses fricassirt / legt man den Knochen auff den Rost und bedeckt ihn mit seiner Haut / wendet ihn auch zuweilen umb / daß er den Geschmack des Gerösteis an sich bekomme. Wañ man nun anrichten wil / legt man diesen Knochen in eine Schüssel / und

schüttet

schüttet dieses Gehackte wieder auff seine Stelle da es gesessen / und bedeckt es auffs bäste mit seiner Haut.

Das Hintervtertel kan man gantz am Spiesse braten / oder aber die Keule und den Schwantz besonders.

Wil man solchen Schlegel mit einer kurtzen Brüh / oder nach der Schweitzer Art zurichten / so scheelet man ihm die Haut ab / welche die Sehnen bedecket / ferners schlägt man ihn mit einem Stecken daß das Fleisch kurtz und mürb werde. Hernach haut man ihm das Ende des Knochen ab / nach diesem spickt man ihn mit dicken Speck / so in Saltz und Pfeffer umgerteben worden / und lässt ihn in einem Topffe besonders sieden. Wann er fast gahr ist / thut man eben dieselbige Ingredientten / so man bey andern kurtzen Brüen brauchet / daran. Wollt ihr aber das gantze Viertheil in kurtzer Brüh zurichten / müsst ihr solches / wann ihr es in die Schüssel leget / mit Safft von dem im Wasser gestossenen Knoblooch und etlichen Granaten Körnern betropffen / auff den Schüssel-Rand aber allerley Gebacknes legen.

Man kan auch einen solch gespickten Hamel Schlägel in eine Pastete setzen und kalt oder warm essen. Die jenige / welche den Knoblooch lieben / mögen auch etliche Stücklein von demselben daran thun.

Wann man nun also / wie zuvor gesagt / die Haut von der Keulen abgezogen und den Knochen abgehauen hat / kan man alles Fleisch davon thun /

thun / selbiges mit Ochsenfett oder Speckhacken / auch Saltz / Gewürtz / und Zwibeln / welche in zweyen Etern zerrieben worden / daran thun / hernach alles durch einander wol arbeiten / und diß Gehackels wieder umb den Knochen machen / in der Form / wie die Keule war / die Haut darüber ziehen und mit kleinen Siegelgarn verbinden. Wann dieses geschehen / steckt man ihn in einen Topff / füllet selbigen mit guter Fleischbrüh / und setzet ihn zum Feuer. Wann er halb gahr ist / schüttet man Rüben darauff und lässt die Brüh einsieden / so viel es seyn kan. Wann man ihn anrichtet / legt man ihn auff einen Teller in eine Schüssel / thut die Bindfaden davon und streut die trockene Rüben darüber.

Habt ihr an solchen Rüben schlechte Lust / möget ihr / wann solch Essen fast gahr ist / 1. oder 2. Zwibeln / Lorbeer-Blätter / Tymian / und etwas Citronen Schalen daran thun.

Diese gefüllte Schafs Keule mag auch in eine Pastete gesetzet werden / man muß sie aber warm essen / und wann man diese Pastete auß dem Ofen zieht / zerriebene Eyer oder Knobloochssafft darüber lauffen lassen.

Die Nieren von verschnittenen Lämmern muß man in der Mitten durchspalten / und kan man selbige / mit den Hahnen Kämmen und Magen in die Pasteten setzen / oder auch stoofen / spicken und am Spiesse braten / oder auch prägeln / eben wie den Kalbe Schweder.

Die Schaf-Bocks Nieren muß man in

Schet-

Scheiben zerschneiden/mit etwas Saltz und Pfeffer bestreuen/ wañ man sie nicht wil in eine Marinaden Brüh legen. Und wann sie hiervon einen Geschmack an sich genommen / kan man sie in Nonnenfürtzichen Teig tuncken/ oder schlecht mit Mehl bestreuen/ und in einer Pfannen prägeln / hernach bey Anrichtung gebackene Petersilie und Pomerantzen Safft darüber streuen.

Die junge Ziegen richtet man auff allerhandt Art zu / wie ich bey der Zubereitung des Lammes gewiesen habe/ wiewol solch Ziegenfleisch dem andern nicht zu vergleichen ist/ weil es niemals so viel Fettes setzet/ und allezeit einen gellen Geschmack an sich hat / derowegen dann auch die Fleischer und Gahrköche gemeiniglich ein wenig von dem Fell an den Lämmer Schwäntzen lassen / ümb / selbige von den jungen Ziegen zu unterscheiden. Die alten Ziegen richtet man eben zu/ wie die Schaafe/ es ist aber ihr Geschmack nicht angenehm.

Vom Schwein.

DAs Spanfärcklein mag man alsobald essen/ wenn mans getödtet hat/ und darf man nicht erst sein Fleisch ersterben lassen / daß es mürbe werde. Man schneidet ihm die Gurgel ab/ hernach brühet man es in heiß siedendem Wasser / streuet Haarbeiß darauff/ und rupffet das Haar mit der Hand oder mit einem weissen Linnen / wil man versuchen ob das Wasser heiß gnug sey/ darff man nur das Ende des Schwantzes darein tuncken/ und wo diesem das Haar abgehet / ist es ein Anzeichen daß es seine rechte Hitze habe. Wann es nun rein gemacht/

gemacht / so schneidet ihr ihm einen Zwergschnidt bey dem Nabel in den Bauch / durch dieses loch nehmt ihr das Eingeweyde und die Därmer heraus/ so suchet ihr auch die Galle ab/welche bey der Leber sitzt/ und steckt eine Zwibel/Saltz/Pfeffer und ein wenig Salvey in den Leib / hernach vermacht ihr das loch mit einem höltzern Stecken/und steckt es an ein Spieß / also / daß er bey dem Hindersten hinein und zum Halse wieder außgehe / und so bald als es beginnet heiß zu werden und zu schwitzen/so trucknet ihr es mit einem reinen leinen Tuch ab / wenn es gahr / tragt ihrs so warm zu Tisch als es vom Spiesse kompt/ denn wenn ihr es liest erkalten oder bedecktet es / daß es seine Wärme behielte / würde das Fell weich und das Färcklein ungeschmacksam werden.

Das beste Stück hievon ist der Halß. Das Gefülßel welches man von der Leber / Gurgel und schönen GewürtzKräutern macht / gleich wie ich zuvor bey den jungen Gänsen gedacht / muß man erst in den Leib thun wenn man das Färckel auffträgt/ oder aber besonders dabey in einer Schüssel auffsetzen / daß es solch Gebratens nicht wieder erweiche.

Wil man es mit einer kurtzen Brühe zurichten/ spicket man es / wenn es rein gemacht mit groß geschnittenem Speck / so in Pfeffer und Saltz gerieben worden/wickelt es hernach in einer Servierte/ und bindet selbe auff beyden Enden zu / läst solches hernach sieden / und thut daran was man in kurtze Brühen zu thun pflegt / wann es gahr/zieht

man

man es auff und thut die Servlette/ worinn es gesotten / darvon / und richtet es in einer Schüssel auff einer andern Servlette an / streuet darüber etliche Granaten Körner/ Ochsen-Zungen und andere Blumen/ Citronen-Scheiben/ und andere gewöhnliche Zierrathen.

Wollt ihrs in vier Theile zerschneiden/und daß der Kopff das fünffte Theil mache / dürfft ihr es nicht in eine Servlette winden / sondern wenn ihr es anrichtet / den Kopff mitten in die Schüssel und die andern vier Theile umbher legen.

Einem grossen Schweine stösset man das Messer in die Gurgel / und fängt sein Blut auff/ damit solches nicht erkalte und gerinne / durcharbeitet und zerbricht man es mit den Händen / und nimmt herauß alle kleine Aderlein/die sich in einen Hauffen zusammen setzen/damit man Würste davon mache/wie ich hernach lehren will.

Wenn das Schwein todt/fänget man ihm die Haar ab / oder brühet es nach jeder Landes Manier/ hernach öffnet man es oben bey dem Rücken/nimmt alles Eingeweyde herauß / und hängt es bey den hinder Füssen auff/ daß sich die Schenckel fein lang außrecken / wenn es kalt ist / hauet man es in Stücke / und schneidet ihm die Gurgel aus so breit man immer kan / wovon man etliche sonderliche Bißlein zurichtet/ so schneidet man ihm auch die grössesten Schenckel in die Länge ab / hernach saltzet man es stückweise / was man zu der Haußhaltung davon bewahren wil/ man muß aber den Speck und die Stücke darin die wenigsten

Kno-

Knochen sitzen/ auff den Grund des Saltzgeschirres legen / weil solche Stücke sich länger gut halten als die an der Ribben/welche oben liegen und weniger Saltz an sich nehmen/ auch zum ersten müssen gegessen werden.

Was die Füsse/ Ohren und Schnautzen belanget/halt ich es vors beste / daß man sie besonderlich einsaltze.

Das Eingeweyde muß reinlich gewaschen und die Gedärme dieweil sie noch warm seyn/ umgewendet und in kaltes Wasser geworffen werden/ wovon man hernach Blut- und Knack-Würste macht.

Das Hertz/die Leber/die Miltz und die Gurgel muß man auffhencken / daß das Blut darauß tröpfle.

Eine gute Blut-Wurst zu machen/hacket man Zwibeln / und siedet solche ein wenig in Wasser auff/hernach nimt man sie mit dem Schaumlöffel herauß / und thut sie unter das Blut mit Saltz/Pfeffer / Gewürtz Negelken und gestossenen Caneel / hierunter schneidet man kleine Stücklein von den Flaumen oder Schweinsfett / und wenn alles wol durch ein ander gemengt / steck man solches in die allerkleineste Därme/denen man zuvor das Fette abgelöset / und die man wol beschabet hat. Wil man diese auffsieden / thut man sie in einen Kessel über das Feuer / und prickelt sie / daß sie nicht börsten. Wollt ihr auch Milch unter das Blut giessen / werden sie desto köstlicher werden.

Die weissen Würste macht man vom gehackten Vogelfleisch/und nimt an stat des Blutes Milch/hierein schneidet man von dem Schweins-Fett/ Zwiebeln/ Saltz und Gewürtz/ eben wie zu den Rothen. Etliche thun auch gestossenen Ben-Kohl und wenig Granen Muscus unnd Ambra darunter.

Wil man diese weisse Würste kochen/ muß man sie zuvor etwas aufsieden / wie die Rothen/ und an stat/daß man sonsten die Würste auff einen Rost leget/ prägelt man diese in einer Bratpfannen oder silbern Schüssel. Solche schiebet man in den Ofen/ ~~oder~~ setzt sie auff die Kohlen/ biß sie eine röthliche Farbe an sich nehmen. So muß man auch im prägeln das Fette offte davon abgiessen. Wil man sie aber auf dem Roste braten/muß man ein Blat Papier darunter legen. Die beste Brüh zu solchen Würsten ist der Senff.

Die Knackwürste zu machen / läßt man das Eingeweyde drey oder viermahl übersieden/ daß es weiß werde. Hernach ziehet man es auff und trocknet es in einer Servietten / ferner saltzet man es und läßt es 7. oder 8. Tage also ligen/nach diesem schneidet ihr solches in Stücke/ und menget süssen Speck darunter / streuet hernach Pfeffer darüber. Hiemit füllet ihr das Gedärme / welches ihr nicht aufsieden müsset / weil es sonsten zerbrochen würde. Machet hiervon die Würste und hangt sie dahin / wo ihr sie räuchern und bewahren wollet / wo nicht / dörfft ihr sie nur halb gahr sieden/wie die Blutwürste. Die allerbesten

und

und delicatesten Knackwürste macht man vom Kalbskröse an stat des Schweinern Eingeweydes und siedet man solche in guter Fleischbrüh / ehe man sie auff dem Roste bratet.

Die Leber/die Gurgel/ das Miltz und Hertz siedet man in solcher Brüh / darinnen die Blut-Würste gesotten werden / welche dann / je mehr Würste darinnen geborsten / desto kräfftiger ist / und wann man anrichten will / so rostet man zwey schnittlein Brodt / solche weichet man mit Weinbeer Safft und Wein Essig / darnach zerdruckt man sie wol/und wirfft sie in die Wurst-Brüh daß man solche an stat einer Suppen essen könne / so kan man solch Geweyde mit einer kurtzen Brüh sieden/und die Leber/ welche man zuweilen spicket/ an einem Spiesse / gleich wie die Kälber Leber braten.

Die Gurgel/ woran die Zunge sitzt / muß man mit dem Füssen und was sonsten vom Schweine abgehet / saltzen. Nach 10. oder 12. Tagen nimt man diese Gurgel wieder aus dem Saltze und trocknet sie ab / hernach hängt man sie in den Schorstein/ und klebet etwas Papyer darüber / daß der Sott nicht darauff falle/ und wann es genug geräuchert/nimt man sie herauß/ und bewahret sie an einem trocknen Orte.

An einem Schweine findet man gewisse Stücke/die ungesaltzen sehr delicat schmecken / als der Rücken/ und das kurtze Bein / welche Stücke man am Spiesse braten / und eine Brüh vom Robert genandt/daran machen kan.

Man schneidet auch hiervon etliche stucklein Fleisch / welche man mit süssem Speck und Schweinsfett klein hacket / und würtzet sie eben wie die Saucisen / hernach wickelt man solch Gehackels mit Floortuch / und bildet grosse runde Würste davon. Diese lässt man in einer Pfannen sieden / und giesst kein ander Fett daran / als was sie selber geben. Und wann sie gahr sind / gibt man ihnen einen Geschmack mit Weinbeer-Safft.

Von diesem Gehackels macht man all das jenige / was man von gehacktem Kalbfleisch machen kan / nehmlich / allerhand Arten Pasteten / die man von gehacktem / oder gantzem / oder wie Wildprät gespickten Fleisch machet.

Die Füsse / Ohren und die Schnautze muß man auß dem Saltze nehmen / und im blossem Wasser sieden. Hernach auff dem Roste braten / und eine Roberts Brühe daran machen.

Wil man sie in Stücke zerschneiden / kan man sie in einer Pfannen prägeln / oder aber in einem Topffe mit guter Brüh stoofen / und ein wenig Weinbeersafft / Weinessig / Senff und Zwibeln daran thun.

Die Ribben und die Brust muß man besonders sieden / und kan man solche ohn einiges Gewürtz essen. Wil man sie aber auff einem Roste braten / macht man eine Roberts Brüh daran.

Es ist nicht mehr übrig / als daß ich Euch weise die Schincken auff Westfahlische Art zuzurichten. Man lässt sie etliche Tage ligen / biß

sie

sie etwas zäh worden / hernach saltzt man sie ein / nach acht Tagen nimt man sie aus dem Saltze / und legt sie auff einen Tisch. Auff diese Schincken legt man ein Bret/worauff man ein Gewichte setzet/daß alle Peckel herauß lauffe. Hernach saltzt man sie abermahl auff der Fleischseiten/ und hanget sie nach dreyen Tagen in den Rauch / welchen man von seinen Sträuchen / als Wacholdern / Rosmarin und andern Kräutern machet. Es sind auch etliche / welche die Schincken mit Weinhefen bestreichen / auch unter die Weinlecke legen/eben als die Käse. Aber ich befinde es vors beste/ daß man sie an einen kühlen und trockenen Ort auff einen Tisch lege/und wie ich gesaget / eine solche Last darauff setze.

Den Schincken zu sieden/muß man ihn zuvor in lauticht Wasser legen / auch in dem er sehr saltz/ solches offtmals verändern/ hernach wäscht und trocknet man ihn/und steckt ihn/so fest man immer kan/in einen Schinckenkessel/damit er wenig Brüh habe/und sich seine Krafft nicht in viel Wasser vertheile. Es wird auch nöhtig seyn/auff den Grund dieses Kessels eine Hand voll zartes Heues und etliche feine Kräuter darauff/ 2. grosse Zwiebeln und etliche Citronen Schalen zu legen / so muß man auch allezeit heiß Wasser zur Hand haben/ womit man wiederumb/wann die Brüh eingesotten/ etwas zugiessen könne.

Es sind auch etliche/welche im sieden Wein darein giessen. Ich aber halte nichts darvon/dieweil der Schincken gar dürre wird. Wann der

Schincke̅ also gahr ist/lasset ihr ihn in seiner Brüh erkalten / damit er einen Geschmack davon bekomme / biß so lang ihr ihn ohne Verletzung der Hande könnet herauß ziehen/und auff einen Teller in eine Schüssel legen / damit die Brüh desto bester abtropffle. Ihr löst ihm seine Schwarte oder das Fell von dem Specke/und bestreuet das Fleisch mit Pfeffer und gestoßnem Caneel/ besteckt es hernach mit Gewürtz Nägelken / und streuet klein gehackte Peterssilie und Tymian / 4. oder 5. gantze Lorbeer-Bläter darüber / deckt ihn hernach mit seinem Felle wieder zu / und lasst ihn gäntzlich erkalten.

Wil man schöne Schnitte davon thun / so muß das Messer oben umb den Schincken nach dem Ende/als er ligt/ schneiden/ und solch Schnitte so klar und dünn machen/ als man immer kan.

Von diesen Schnitten legt man etliche auff den Rost/ oder prägelt sie in einer Pfannen/ macht hernach eine Brüh von Orangen und Pomerantzen Safft / oder etwas Weinessig und Pfeffer darüber. So hackt man sie auch klein und thut sie in die Eyerkuchen.

Die Schincken Pasteten muß man vom harten Rogken-Teige machen / es muß aber der Schincke zuvor fast gahr gesotten seyn / ehe man ihn hinein setzet/und muß er auch von seiner Haut/ entblösset werden / und lange Zeit im Ofen verbleiben.

Den gesaltznen Stich oder Halß muß man eben wie den Schincken sieden / hernach gleich in

Schnitt-

Schnitte zertheilen/ auff dem Roste braten / in einer Pfannen prägeln/ und auß eben solcher Brüh essen/wie den Schincken.

Von dem Hasen.

DJe Jungen Hasen läßt man gantz / und hält man die jenige/ so im Januario fallen/ wann sie halb gewachsen sind / vor die besten. Wann ein Junger in seiner vollenkommenen Grösse ist / und man zweiffelt/ob er auch alt seyn möge/ so ziehet man ihm die Ohren von einander / gibt das Fell nach/so ist es ein Anzeigen/daß er jung/ hälts aber fest so bezeigt es/daß er alt sey.

Man ziehet ihnen allen das Fell ab/ sie seyn jung oder alt/besptckt sie/ und bratet sie am Spiesse. Zuvor aber reibet man sie gern mit ihrer Leber/daß sie roth werden. Es schickt sich hierzu die süsse Brüh am besten. Das beste Bißlein hieran sind die Keulen/sonderlich das Bein/ das am Rücken hangt.

Der Rücken ist auch vor ein gut Stück zu achten. So kan man auch die Hasen mit einer kurtzen Brüh stoofen/und entweder mit oder ohne Knochen in eine von grobem Taige gemachte Pasteten setzen/so man sie weg senden wil. Wil man ihn aber warm oder kalt essen/kan man sie in einen feinen Tarten Teig setzen. Etliche lassen sie einen halben Tag im Essig legen / ehe sie solche an den Spieß stecken.

Von den Kaninichen.

DJe Kaninichen so man aus den wilden Bah-

nen nimt/kan man an der Farbe/ Geruch und Geschmack bald erkennen. An der Farbe / weil sie Haare unter den Füssen/ und das unter sie ihres Schwantzes als die andere zahmen Kaninichen haben. Es kan aber doch wol fehlen / selbige zu unterscheiden.

Die Gahr-Köche pflegen ihnen das Haar an den Füssen abzusängen/wiewol sie solches offtmals im Wasser wieder auffbilden. Man darff aber kein ander Zeichen für gewisse Betriegerey zu mercken/ als den Geruch/am ersten aber erkennet man sie am Geschmack/ worinnen man keinen betriegen kan. Man hat Caninichen Gehäge/ welche dem Fleische nicht eher einen Geschmack und Geruch geben / als wenn es lang todt gewesen. Darff man derohalben sein Urtheil hierüber nicht leichtlich fällen.

Das Alter derselben zu erkennen / ziehet man ihnen auch die Ohren von einander / das allergewisseste Kennzeichen aber ist / wann sie die Glieder der Vorderfüsse zimlich groß haben/ welches man im fühlen mit dem Daumen und fordersten Finger bald fühlen kan.

Man stoofet oder fricassiret sie eben wie die junge Hüner/ ihr rechter Geschmack aber ist / wann man etwas Knoblooch in die Brühe thut. So setzt man sie als ein Gehackels in feinen Talg/ und isst sie warm. Auch lässt man sie gantz/ und thut ihr etzliche in eine Pastete.

Der Knobloch-safft ist trefflich gut vor die so ihn lieben/wann man ihn alsobald über die warme Pasteten lauffen lässt.

Man

Man spickt sie auch und bratet sie an einem Spiesse / und in Manglung des Specks begiesst man sie mit Butter. So bald sie vom Spiesse stud / legt man sie in eine Schüssel auff den Rücken/und giesst ihnen Saltz und Wasser in den leib.

Die Eichhörnichen und Wasser-Ratzen können eben wie die jungen Canintchen zugerichtet werden. Sie sind aber nicht vor die Deutschen.

Von dem wilden Schweine.

Im Frischling muß also getödtet werden: wo man ihm die Gurgel nicht abschneiden wil / muß man ihm eine Ader im Halse öffnen / das Messer also fort herauß thun und ihm die Gurgel zuhalten/daß er in seinem Blute ersticke. Wann er kalt worden/ziehet man ihm die Haut ab / ohn allein/daß man den Kopff und die Füsse damit bedecket lässt. Hernach nimt man das Ingeweyde gantz herauß/ und reibet das Schwein überall mit dem geronnenen Blute/ welches man am Halse oder im leibe findet/förders spickt man es subtil und brätet es am Spiesse/ wie ander Gebratens. Die Brüh hierzu macht man von Zucker / Weinessig / Pfeffer und ein wenig Caneel.

Wil man ein zahmes Färcklein / wie ein wildes zurichten/so tödtet man es / zieht es aber ab und reibt es mit Blut/ wie die Wilden. Hernach sänget man ihm die Füsse und den Kopff etwas/ und legt es über glüende Kohlen/daß man es desto besser spicken könne. Man muß aber die Nasen etwas breit klopffen.

Die wilden Schweine richtet man auf allerhand Arten zu/ wie die gemeine / so wol mit einsaltzen als auch im Braten/ nur allein / daß man keinen sonderlichen Speck davon macht / sondern das Fell hiervon abziehet. Es schmecket aber das wilde Schweinenfleisch aus Erbsen gegessen viel lieblicher als das von den Zahmen.

Den Kopff trägt man bey grosser Herren Taffel gantz auff / diesen recht zuzurichten / steckt man einen Stecken in das Loch des Gehirns / und brennet dem Kopffe all das Haar ab/ daß er überall rein werde/ wil man ihn nicht brüen oder schaben. Wann man ihn nun wol gereiniget und gewaschen hat/lässt man ihn in einer kurtzen Brüh sieden/und thut nit eher Gewürtz oder roten Wein/ (dessen eine zimliche quantität seyn muß) daran / biß er bald gahr ist. Nach diesem lässt man die Brüh so viel einsieden / als man immer kan / und ihn in der Brüh also erkalten und lange Zeit ligen daß er einen Geschmack davon bekomme / hernach zieht man ihn auff und legt ihn trocken auff einer weissen Servtet in die Schüssel/ zihret solchen mit Blumen/Granatenkörnern / Citronen Scheiben/ und gehackter Petersillie.

Die Schincken und andere Stücke vom wilden Schweine/ wovon man Pasteten machen kan/ müssen zuvor mit dem Rollholtz wol geschlagen/und mürb gemacht/hernach in groben Pasteten Teig gesetzet werden.

Vom

Vom Hirschen/ Reh und andern Wildwerck.

Es würde überflüssig seyn / wann ich allerhand Zubereitungen wiederholete/so ich bey den Kälbern/ Schafen und andern zahmen Thieren gedacht habe/ mit welchen ihr allerhand Wildbrät nach eurem gutdüncken/ und wie es sich am besten schicket/zurichten könnet/so wol im Braten / als in Pasteten und im Einsaltzen.

Wil ich also zu den Fischen schreiten/ Jedoch zuvor noch eine Lehre lassen/ die ich bey dem Wildwerck offt erfahren habe/ nehmlich daß solches Fleisch die helffte seines Saltzes allzeit in sich habe. Man macht auch von gerlebenen Hirschhorn eine Gallert sonder Fleisch/ in welche man eben solche Würtzung / als ich bey den Kalberfüssen gedacht habe/ thut.

Das junge Hirschgeweyh/welches hervor stosst/ wann das Alte abgefallen / ist gut / wann man es in kurtzer Brüh siedet/ hernach abscheelet/ in Scheiben zerschneidet / würtzet und mit allen Suppen/die man zu Truffen (truffs) gebraucht/ vermenget.

Von den Fischen.

Die Karpffen/ so in fliessenden Wassern leben/ sind viel besser als die in den Seen oder Teichen/und so sie kein frisch Wasser haben/schmecken sie mottich.

Man hat auch Karpffen / welche man ver-

güldte/oder Spigel-Karpffen nennet / diese haben brette Schuppen/und hält man solche wegen ihrer güte vor die allerbesten.

Diese recht zu stoofen/thut man die Schuppen davon / so bald sie aus dem Wasser kommen/ anderst würde man selbige ohne grosse Müh nicht davon bringen können. Hernach offnet man den Bauch biß an den Kopff/ und nimt all das Eingeweyde herauß (man muß sich aber hüten/ daß man die Galle nicht zerbreche) schneidet sie in so viel Stücke/als man wil/so bewahret man auch das Blut / welches der Brüh einen guten Geschmack und Leimigkeit gibt. Nach diesem legt man sie mit allem Eingeweyde in einen Kessel/thut darzu Butter/Saltz/Weinbeer Safft/ Weinessig / Zwibeln / Citronen oder Pomerantzen Schalen / Gewürtz/viel Wein und den vierdten Theil Wasser. Man muß aber im sieden vorsichtig damit umbgehen/daß sie nicht nach dem Kessel schmecken. Daher man ihn zuweilen umrühret / daß sich der Karpffe nicht daran setze / und lässt alsdann die Brüh so viel einsieden/als man kan/damit sie einen guten Geschmack bekomme. Wann er nun gahr ist/so richtet man ihn an und trägt ihn warm zu Tische. Dann wann man ihn wieder wolte auffwärmen / würde sich die Butter klaren und der Karpf unschmacksam werden.

Eine halbe kurtze Brüh zu machen / nimt man einen außgeweydeten gantzen Karpffen mit eben selbiger Brüh/ welche man zum stoofen gebraucht/thut Capers/ Pflaumen/ Corinthen und

Pista-

Pistachen daran/und an stat / daß man sie sonsten auff Brodt-Scheiben legt/ thut man sie auff Pfeffer Kuchen.

Wann man solchen Karpffen geschuppet und außgeweydet hat / macht man etzliche Schnitte darüber/und reibet sie mit geschmoltzener Butter / legt sie auff den Rost und rostet sie. Unterdessen siedet man ihre Milch oder Rögen mit Weinessig/ Butter/ Saltz/ Zwiebeln/ Gewürtz/ Cappern und Erdschwämmen. Und wann man den gerosteten Karpffen in die Schüssel legt/ thut man dieses gestoofte darüber.

Wann man auch solchem abgeschuppten Karpffen die Haut biß auf den Schwantz abschneidet/ so thut man die Haut gantz davon / daß der Schwantz und der Kopff daran bleibe/ samlet hernach das Fleisch von den Graden/und hackt es mit der Milch/Petersillien / etwas Zwibeln und gesottenen Erdschwämmen/hernach würtzt man dieses Gehackte mit Küchen-Gewürtz/Saltz/ zerschlagenen Eyern und Butter / ferner menget man alles wol durch einander/ und füllet damit das Fell des Karpffens/ nähet den Bauch behende wieder zu/ und bildet sie in ihre vorige Gestalt / nach diesem legt man sie in eine Bratpfanne/oder in ein silbern Becken/setzet sie auff Kohlen / oder noch besser in den Ofen/thut so viel Butter als nöhtig daran / und wendet sie umb daß sie auff beyden Seiten gahr werden. Warn sie nun fast genug gesotten/macht man eine kleine gestoofte Brüh daran/ und giesst die gar zu viele Butter davon/damit sie

eine Farbe und Geschmack eines Gebratens an sich bekommen.

Wil man sie auch mit kleingeriebener Brod-Rinden bestreuen/wird es sich wol darzu schicken. Wann man solche wil zu Tische tragen/ ziehet man zuvor die Faden/ womit der Bauch zusammen genähet worden/ herauß/ und bestreuet den Schüsselrand mit geriebenen Brodt-Rinden und etlichen Citronen-Scheiben. Also füllet man auch die Karpffen mit Rüben/ welche zuvor in voller Butter besonders gesotten/ oder in einer Pfannen sind gebraten worden.

Ein Karpffen Gehacktes macht man also. Wann man sie geschuppet/ so schneidet man die Haut unten am Bauch und oben an beyden Seiten da die Graden sitzen/ auff/ hernach fangt man oben bey dem Kopffe an/und zieht die Haut biß an den Schwantz ab. Diese Haut bewahret man/ hernach schneidet man die Schnitte an beyden Seiten durch/ und nimt die Stücke Fleisches von den Graden ab. Diese hacket man gar klein/und würtzet sie mit Saltz und Gewürtz/hernach lässt man dieses Gehacktes mit Butter kochen und rühret es offtmahls umb/ daß es sich nicht ansetze. Wann es mehrentheils gahr/ giesst man etwas Weinbeer-Safft darauff. Man kan auch in der Castanien Zeit die Castanien/ wie bey den Kalbfleisch mit unterhacken/ und im Kochen solches alles mit Fischsuppen unterhalten.

Die Fischsuppen wird gemacht von den Graden/ Schuppen/ Köpffen und Schwäntzen

der

der entfleischten Karpffen. Hat man dieser Ingredientten nicht genug/so mag man etliche Stücke Karpffen Fleisches darunter werffen/der Suppen eine Festigkeit zu geben. Wann dieses von Fischen wol gekocht/so lässt man die Brüh durch ein Sieb oder haaren Tuch lauffen/ und druckt sie wol/daß der Safft/soviel müglich ist/herauß laufe. Mit dieser Brüh unterhält man im sieden das Gehackte von den Fischen auch andere Fisch-Suppen.

Wann man auch die Karpffen abgeschuppt und außgenommen/schneidet man sie in der länge mitten durch/ bestreuet sie mit Mehl / und prägelt sie in einer Pfannen. Man muß sie aber offt umwenden/daß sie auff beyden Seiten gahr werden/ hernach zieht man sie mit einem Schaum-löffel auff/und legt sie trucken in die Schüssel/ tropffet Pomerantzen-Safft/und streuet auch klein Saltz darüber.

Die Milch und den Rögen mag man besonders prägeln und bey den Karpffen auffsetzen. Wollt ihr auch die Köpffe von den entfleischten leibern prägeln oder backen/ so legt ihr selbige im Anrichten mitten auff das Gehackte / wovon ich zuvorn gedacht habe/ oder schneidet sie von einander/und legt sie auff den Schüssel Rand mit etwas geprägeltem Brodt/ solches wird dem Gehackten einen schönen Zierath geben.

Ein gut Geprägeltes zu machen/nimt man frisch Baumöhl / macht selbiges sehr heiß / jedoch daß es nicht brenne/ hernach nimt man geklährte

But-

Butter / und läſſt es allzuſamen heiß werden/ daß es ſcheine / als wolt es brennen / alsdann thut ihr den Karpffen darein. Wañ er gahr iſt/ ſo bewahret ihr das übrige Fett/ und gieſſt es ſachte in einen beſondern Topff/und dieſes alte Geprägelte iſt dann beſſer als ein Friſches. Habe ich derohalben ſolches ſagen wollen / umb daß ihr allzeit von dem alten geprägelten Fette zu dem friſchen gieſſet.

Die kurtze Brüh macht man/wann man eine außgenommene Karpffe in ihren Schuppen/ (welche wañ ſie gar zu groß iſt/man in eine Servtet wickelt / und auff beyden Setten zuknöpffet) mit aller Würtzung/ſo man an eine kurtze Fleiſch-Brüh thut/auch mit einem Stück Butter/viel Wein und wenig Waſſer/ eben wie bey Abſiedung der andern Fiſche/ kochet. Wann ſie gahr iſt/ nimt man den Keſſel vom Feuer / und läſſt den Karpffen darinnen erkalten / daß er einen Geſchmack an ſich nehme. Im Anrichten legt man ihn trocken auff ein Servtet/zihret ihn mit Blumen / Citronen Schetben und Peterſillie / welche man zuvor in Wein-Eſſig geduncket hat. Man kan auch ein Schüßlichen mit Wein Eſſig und etwas Pfeffer darbey ſetzen.

Ein Fiſch Biſque macht man gemeiniglich von Karpffen. Ihr fanget erſt an und laſſt das mit einer Brüh genetztes Brodt weich werden/ auff dieſes leget ihr das geſotten Fiſchgehacktes / und ſtreuet geſtoſſenen Caneel darüber/ auff dieſes wird die Milch / und auffgerollte Karpffenhäute/

auch

auch ausgemachte Krebsschwantze/ welche alle in einem besondern Topffe mit kurtzer Brüh und vieler Butter gestofet worden / gethan. Dieses alles wird scheinen/als ob es Kaltes Schweder wäre. Man kan auch die gar kleine Tauben/ Hahnenkämme/Erdschwämme / und Ptstache / welche alle zuvor wol gewürtzet worden / darüber thun/ und wann man anrichten will / so setzet man solch Gerichte auff eine grosse Kohlengluht / und nimt das Fette wol davon/hernach thut man den Safft von gestossenen Krebs-Eiern mit etwas Fisch-Brüh und Citronen darüber. Solches wird eine Farbe wie Schaffskeulen-Safft gewinnen / und muß man im auffgiessen die Schüssel wol schütteln / daß solche Brüh überall umlauffe / ferner macht man den Zieraht nach eines jeden Gefallen/ wie bey der Tauben Bißque gedacht ist.

Von dem Hechte.

DJe allerkleinesten heisst man Graß-Hechte/die mittelsten und allergrösten nennt man Freß-Hechte / welche nach der Fischer Außsage in einem Jahre zu grossem Wachsthumb kommen können/ wann sie an solchen Orten leben / da sie genug zu essen haben/dieweil sie alle Fische fressen / welche sie vor sich finden / und können gar wenig Hechte einen grossen Fisch-See ruintren. Es sind aber auch etliche Fische / welche ihnen entgehen können/ als der Barsch/welcher sich mit seinen Floßfedern beschützet / die Forelle mit ihrer Geschwindigkeit/ und noch etzliche andere mehr. Pflegt man derenthal-

halben bey Außfischung der Teiche keinen / weder groß noch klein / zu verschonen.

Diese alle siedet man mit einer Ordinari kurtzen Brüh / so von weissem Weine / Weinbeer-Safft / Wein Essig / etwas Wasser / Saltz / Gewürtz / Citronen Schnittlein / Zwibeln / etlichen feinen Kräutern und Lorbeer-Blättern gemachet wird.

Man offnet ihnen den Bauch in die Länge / nimt ihnen alles Eingeweyde herauß / wäschet alles Blut wol ab / und trocknet sie hernach / leget sie alsdann in eine Schüssel und streuet viel Saltz darüber / ferner begiesst man sie überall mit gutem Wein Essig. Dieses gibt ihnen eine schöne blaue Farbe. Nach diesem setzt man die kurtze Brüh zum Feuer und lässt sie etwas sieden. Wann dann nun solcher Wein sich erhitzet / legt man die Hechte mit einem guten Stücklein Butter darein / und siedet sie geschwinde ab / lässt sie auch nicht lang in solcher kurtzen Brüh ligen / sonst würden sie sich erweichen / und unangenehm werden. Sind sie groß / wickelt man sie in eine Serviete / bey den Kleinen aber ist es nicht nötig. Wann sie gahr sind / zieht man sie auff / und legt die allergrösten auff einer Servlet trocken in die Schüssel / zihret sie mit Blumen und Citronen Schalen / und setzet etwas Wein Essig / oder eine Sauce von Muskaten / Butter und derselben Brüh / darinnen sie gesotten worden / dabey.

Etliche / die solche Suppen leimicht und im auffwärmen nicht klarend haben wollen / rühren ein wenig Mehl darein. Es ist aber solches nicht sehr delicat.

Die

Die Hechts-Leber steckt man in das Eingeweide oder den Magen / wann man selbigen zuvor umgekehret und wol gewaschen hat. Will man das Blaue / womit man die Karpffen und Hechte färbet / recht machen / so mercket daß der lebendige Fisch allzeit das Blaue besser an sich nehme / als der Todte / dieweil man die Todten wegen der trockenen Schuppen allzeit mit warmen Wein-Essig anfeuchten muß.

Wann der Hecht gesoten ist / und ihr ihn mit der Brüh zugleich auffsetzen wollet / so müsst ihr ihm zuvor die Haut abnehmen / welche wegen der Schuppen unangenehm zu essen ist. Es dünckt mich aber besser zu seyn / daß man ihn zuvor schuppe / ehe man ihn siedet / dieweil das Fell der Fische Speck ist. Die gantz abgezogene Haut legt ihr auff einen Rost / also daß die Schuppen unterwerts kommen / und thut etwas Butter und Pfeffer darüber / wann sie nun genug gebraten / nimt man sie davon und drücket Pomerantzen-Safft darüber / solches gibt ein feines Gerichte für die / welche nicht gar hungerig sind.

Habt ihr etliche grosse Stücke von Fischen / als Hechte / Forellen / Karpffen und andere / welche ihr lange bewahren und unverdorben behalten wollet / als man zuweilen in den Wihrtshäusern thun muß / so lasst ihr sie in einer kurtzen Brüh sieden / und thut etliche Lorbeern daran / hernach siedet ihr sie in einen Metallenen / und nicht irrdenen Topfe. Wann er erkaltet ist / vermacht ihr ihn oben mit feuchtem Pergament / und bindet ihn fest zu.

Auff

Auff solche Art/könet ihr die gesotene Fisch fast ein Monat lang bewahren / wann sie an einem kühlen Orte stehen.

Die andern Fische aber/ welche als Schleyhen zersieden / kan man auff diese Art nicht zurichten.

Die kleinen Hechte nimt man aus / und wann man sie wol gewaschen hat / spaltet man sie mitten/durch den Rücken vom Kopffe biß an den Schwantz / und läst sie nur an beyden Enden aneinander fest bleiben/ hernach stösst man den Kopff durch dieses loch.

Man prägelt auch solche kleine Hechte in einer Pfannen / und giesst sie darnach durch einander in eine Schüssel/und nennt man solch Gerichte bey den Frantzosen Brochets en Dauphins.

So prägelt man auch die grossen Hechte/ entweder halb oder viertheil Weise / und macht hernach eine gemeine Fischbrüh darüber. Oder aber/man legt sie trocken in die Schüssel / und thut etwas Pomerantzen Safft darüber.

Das Fleisch von den Hechten/wie auch von andern Fischen/schicket sich wol zu Gehackels/Saucisen/kleinen Würstlichen / Pasteten / und andere Niedligkeiten davon zu machen.

Die grossen Fisch Pasteten macht man also. Man entgradet die Fische / spickt hernach das Fleisch mit klein geschnittenen Ahlstücklein / oder aber mit Schweins Speck/welches aber alles zuvor mit Pfeffer muß gerieben werden.

Die

Die allergrösten Karpffen setzt man in einen groben Pasteten Teich / und siedet sie so lang biß die Graden abgehen können / füllet sie alsdann mit Butter auff. Die kleinen aber setzet man in Tarten oder Blätter-Teig.

Die Hechts Rögen gebraucht man gemeiniglich zur Färbung der Fisch-Pasteten / wie man sonst mit Hüner Eyern zu thun pflegt.

Von den Barschen / Pressen und dergleichen Fischen.

DJe Barsche / nach dem sie außgeweydet worden / siedet man in einer kurtzen Brüh. Wann sie gahr sind / zieht man ihnen die Haut ab / und macht eine ordinari Fischbrüh daran.

Die Pressen und dergleichen Fische schuppet man / weydet sie auß / und schneidet Striche darüber / hernach befeuchtet man sie mit geschmoltzner Butter / und bratet sie auff einem Rost / Ihre Brüh kan auff selbige Weise / wie bey den Barschen gemachet werden / oder man thut geschmoltzne Butter mit etwas Weinbeern und Johannesbeern Safft und etwas Mußkaten daran / und setzt es also auff eine Glut-Pfanne.

Von den Gründlingen und andern kleinen Fischen.

DJe Bitterkeit denselben zubenehmen / nimt man eine Hand voll Nesseln / und schäumet sie damit ab wann sie im sieden sind. Die Sauce hierzu macht man von Weinbeersafft und zerrie-

benen

benen Eyern/ oder auch von süssem Rohm. Sie schicken sich auch alle wol zu prägeln. Und lassen die Reichen alle solche kleine Fischlein im Weine sich zu tode lauffen/ sieden sie darnach darinnen ab/ und essen sie also mit WeinEssig.

Von der Barben.

DJese siedet man/ wann sie außgenommen worden/ mit einer kurtzen Brüh / darnach ziehet man ihnen die Haut ab/ und macht eine gemeine Fischbrüh daran/ worzu man etliche zerriebene Eyerdotter/ der dicke halber/ thun kan. Etliche lassen das Fell darauff/ meiner Meynung nach sind sie geschuppt viel besser / auß Ursachen/ weil das Fell des Fisches Speck ist.

Von dem Ahle.

DJesem ziehet man das Fell ab / hernach öffnet man den Bauch und nimt alles Eingeweyde herauß/ wäscht sie wol/ und schneidet ihnen hernach den Kopff und das Ende vom Schwantz ab / ferner schneidet man selbige in Stücke / also / daß sie bey dem Rücken etwas an einander hangen/ damit man sie desto besser im sieden/ als einen Schnecken legen könne. Man stoosset solche gemeiniglich mit klein gehackter Peterssille / dann diese gibt ihnen einen guten Geschmack/ man muß auch das Umwenden derselben nicht vergessen/ damit sie auf beyden Seiten gahr werden mögen. Wann man sie anrichtet/ muß man das oben schwimmende Fett wol davon abthun / darnach klein geriebene

Brod-

Brodt-Rinden darüber streuen. Mich bedünckt/ daß man in Abziehung der Haut dem Ahle das allerdelicateste benimt/ wolt ich also denselben lieber mit heisser Aschen abreiben / oder aber / besserer Reinigkeit halber mit heissem Wasser brühen/und den Kopff auch den Schwantz daran lassen.

Wann man den Ahl eingeschnitten/und in 3. oder 4. Stücke zertheilet hat / bestreichet man ihn mit Butter und brätet ihn auff einen Rost. Die Brüh so man daran macht / darff nicht anders seyn / als bey andern gebratenen Fischen / nemlich Butter/ Wein Essig / Saltz und Mußkaten.

Wann man den Ahl abgerieben hat/ schnedet man ihn auch den Kopff und das Ende vom Schwantz ab/ hernach öffnet man ihm den Bauch von oben biß unten auff/ biß auff das Fell des Rückens/ nimt die Graden herauß und schlägt mit einem Stecken darauff/ daß er platt werde/ hernach bestreuet man ihn mit Saltz/ Pfeffer/ klein gehackter Peterssilien/Majoran und Tymian / nach diesem rollet ihr den Schwantz auff biß auff die mitten und den Kopff dargegen/welches die Figur einer Brillen macht. Diesen bindet ihr mit einem Bindfaden zusammen / daß er nicht von einander gehe/ steckt ihn in einen Topff und siedet ihn mit einer kurtzen Brüh/und wañ er gahr ist/ läßt man ihn darinnen erkalten / daß er einen guten Geschmack davon bekomme. Nach diesem legt man ihn auf einen durchlöcherten Teller/ daß er gantz abtropfe/ und wann er wol erkaltet ist/ thut man den Bindfa-

faden davon/ und schneidet ihn in Scheiben. Dieses hat ein schönes Ansehen/und ist angenehm von Geschmack/ wann man Weinessig darzu isset. Solchen Ahl nennen die Frantzosen A la Galantine.

Die Ahl-Pasteten muß man warm essen/ und eine Fisch-Pasteten Brüh daran machen.

Von der Lambreden.

DJese tödtet man in dem man eine Spicknadel in die Ohrenlöcher spiesst/ welche nach einander sitzen/eben wie auff einer Pfeiffen. Man fängt das herauß lauffende Blut auff/ womit man die Brüh dick machet. Hernach reibet man sie ab/und öffet ihr den Bauch/nimt den Faden/der ihr langst den Rück-Graden sitzet/herauß/ legt sie darauff in einen Schmoor und Stoof-Topff/und macht eine ordinari Brüh darüber von ihrem Blut unnd zwantzig Gewürtz Nägelken. Es können auch die jenige so das Süsse lieben/ etwas Zucker daran thun. Man bratet solche Lampreten auch am Spieesse/betropffet sie mit Butter / und macht eine Brüh von Pfeffer/Gewürtz-Nägelken/Zucker/und Caneel darüber. So setzt man sie auch in eine Pastete/mit solcher Brüh/ als an die Junge Lambreten gemacht wird. Man siedet sie auch und macht eine braune Suppe von Zucker/ Caneel/ Nägelken und ordinari Fischbrüh/ welche man zu allerhand solchen Suppen gebraucht/ darüber.

Von den Schleihen.

DJese reibet man ab/öffnet sie und nimt sie aus/ hernach schneidet man sie in Stücke/ und

frz.

fricassirt sie eben/wie die junge Hüner/thut zuletzt etwas geriebene Eyerdotter darüber/ und gebraucht man solche Schleihen zu allerhand Fisch-Gehackels/ weil sie selbige wegen der fetten Haut sehr delicat machen. Man mag sie auch mit Butter in einer Pfannen prägeln.

Von den Krebsen.

DJese muß man zuvor castriren/ das ist/ihnen das Gedärme/ welches ihnen im Schwantze sitzt, herauß ziehen. Dieses sitzt an den mittelsten Schuppen ihres Schwantzes fest/ welches/ wann man den Schuppen auff die Helffte umgedrähet/ alsobald kan herauß gezogen werden. Hernach siedet man sie mit einer kurtzen Brüh/ und mag solche/worinnen die Fische gesoten worden/ hierzu dienen. Wann sie gahr sind/ legt man sie trocken in eine Schüssel/ und streuet nur mit Weinessig Peterssillie darüber. Eine Krebs-Suppen zu machen/bricht man die grösten Schalen vom Rücken ab/füllet selbige mit Fischgehackels/hernach suchet man das Fleisch aus den Füssen und Schwäntzen/ und siedet selbe in einem Topffe mit der offt gedachten Fischbrüh. Wann man sie wil zu Tische tragen/legt man weisses Brodt in die Schüssel/ giesset solch Gerichte darauff/ und legt die Füß und Schwäntze in der Mitten darüber/ den Schüssel-Rand aber zihret man mit einem Strich von gehackter Peterssillie.

Von

Von den Schildtkröten oder Padden.

Wann man solche zurichten will/hauet man ihnen die Köpffe/Schwäntze und Füsse ab. Dieweil sie aber solche gemeiniglich unter dem Schilde verbergen/ und man nicht leichtlich darzu kommen kan / so legt man ihnen eine glüende Kohle auff den Rücken / alsobald strecken sie sich darauff auß/und wollen dieser Hitze entfliehen / muß man also mit dem Messer bald fertig seyn/und ihnen den Kopff abhauen / zum übrigen kan man alsdann bald kommen. Wann solches geschehen / siedet man sie mit einer kurtzen Brüh / wann sie gahr sind / nimt man sie aus dem Kessel und thut die Schalen davon/nimt darnach alles Eingeweyde welches meist in Leber und Gedärme bestehet / herauß / und muß man gar sauber damit umbgehen/ weil man dafür hält/ daß viel Galle darinnen sitze/ hernach fricassirt man sie eben/wie die jungen Hüner / und thut in Weinbeersafft zerrtebene Eyer darüber. So kan man sie auch mit einer Zwifel stoosen / und wann man sie anrichtet / Citronen und Pomerantzen Safft darüber drücken.

Die Schildtpadden Eyer/ gleichen sich dem Gebrütel der Hüner Letber / und haben auch selbigen Geschmack/sind daher gut/ daß man sie in die Bißque und andere gute Gerichte thue.

Von den Schnecken.

Ich verwundere mich / daß der Menschen Neuligkeit

gkeit sich so ferne streckt/und solch einen verdorbenen Geschmack zu suchen sich bemühet/ umb nur seine Lüste zu sättigen / da doch solche Schnecken/ man mag sie zurichten wie man wil/von mir nicht können gerühmet werden.

Daß ich aber nichts vorbey geben lasse/ sag ich hiervon/ daß die beste Zeit sie zu essen der Winter oder dessen Außgang sey/ehe die Häuse/worinnen sie beschlossen ligen/durchbrechen / und sie also wegkriechen. Wann man sie zurichten wil/bricht man diese Haut / und legt die Schnecken im Saltz und Weinessig / alsdan werffen sie allen ihren Unflath von sich/ hierinnen weltzt und kehret man sie offtmahls umb / damit sie durch solche Sauerkeit von allem ihrem Leime gereiniget werden/ hernach siedet man sie mit einer guten kurtzen Brüh / und ziehet sie aus ihrem Gehäuse mit der Spitzen der Sticknadel oder andern Pfriemen. Nach diesem wäscht man das Gehäuß wol/ und läst die Schnecke mit einer Brüh von Baumöhl / etwas Weinessig / Wein und Gewürtz gemacht / wol sieden / steckt sie hernach wieder in ihr Gehäuse / alsdann richtet man sie an/ auff geschnitten Brodt/welches zuvor mit etwas Brüh befeuchtet worden / und giesset Ohlte darüber / und heisst man dieses bey den Frantzosen eine Potage de Escurgots. Man legt sie auch ohne Brodt in die Schüssel und giesst Oehl darüber. So stooft und fricassirt man sie auch wie die jungen Hüner/ macht eine Brüh von denen in Weinbeer-Safft zerriebenen Eyerdottern/ oder von Rohm darüber / und trägt sie sonder

der Gehäuse zu Tische. So mag man sie auch / wann sie aus dem Gehäuse gezogen/im Mehl oder Nonnenfürtzchen Teig umweltzen/ und in Butter prägeln/hernach wie zu einem andern Geprägels eine Brüh von Pomerantzen und gebackenem Peterssilie darüber machen.

Von den Fröschen.

MAn ziehet ihnen das Fell ab / und lässet nicht mehr als die hinder Beine und ein Stück vom Rücken zusammen / das übrige wirfft man weg/hernach wäscht/man sie wol/ und siedet sie in einer Brühe/ oder aber fricassiret sie wie die jungen Hüner. Wann man nun also dem Frosche die beyden hinter Schenckel gelassen / so zerbricht man den Knochen in dem einen/und schlägt solchen über den andern/hernach tuncket man sie in Nonnenfürtzchen Teig/und prägelt sie nach gemeiner Ahrt/ und dieses nennet man die Frösche En Cerfes / dieweil aus dem Ende des Knochen nichts mehr bleibet als ein Knopff/welcher einer Kirschen gleichet / und stehet der Knochen hervor als wann es der Stengel wäre.

Von der Forellen und Lachs.

DIese Fische findet man so wol im Süssen als Saltz-Wasser / und wollen deßwegen keine sonderliche Würtzung/ob sie gleich scheinen daß sie unterschiedlicher Ahrt wären / denn die Forelle so man im Bache fänget / hält sich allezeit bey den Brunnen und klaren Wassern auff / gantz zuwider aber den jenigen/welche in der See sind/denn sol-

solches Wasser allezeit trübe / entweder wegen seiner Saltzigkeit / oder wegen steter Bewegung der Winde / und Ab- und Zuflusses. Wil man diese zurichten / macht man sie zurechte / und siedet sie mit einer guten kurtzen Brühe in rothem Wein / hernach träget man sie trucken zu Tische / zihret sie mit Peterstillien und andern Blumenwerck / und tisset sie entweder auß Weinessig oder aus einer allgemeinen Fleischbrühe.

Die grossen Lächse wickelt man wie die grossen Hechte in eine Serviette / man schneidet sie auch in Schnitte oder Scheiben / bestreichet sie mit Butter / sticht etzliche Gewürtz-Nägelein darein und bratet sie auff dem Rost / wann sie nun auff beyden Seiten gahr / macht man eine allgemeine Fischbrühe darüber / oder aber richtet sie zu mit Lutertranck.

Man macht auch schöne Pasteten von Lachsen und Forellen / woran man viel Butter / Saltz / Gewürtz / und etzliche Lorberblätter thut / will man auch etwas Speck mit durch mengen / werdē solche Pasteten desto angenehmer seyn / so kan man auch langen Speck schneiden / selben in Pfeffer umkehren / und das Fleisch der Fische darmit spickē / solches wird verhindern daß sie sich nicht alle in einen Klumpen zusamen setzen. Der gesaltzne Lachs muß zuvor im Wasser außgefrischet werden / hernach schneidet man oben das Fleisch hinweg / welches wegen der Fauligkeit des Saltzes nicht roth ist / uñ siedet ihn in klarem Wasser / ferner machet man eine Brühe von Butter / Weinessig und Gewürtz

Regelcken darüber / oder isset ihn auch aus Oehle und Wetnessig / etzliche streuen klein gehackete Zwtebeln darüber/ weñ er noch neu / ich vermeyne neulich gesaltzen ist/ so frischet man ihn gantz aus/ bestretchet ihn mit Butter/ und bratet ihn auff dem Roost / hernach bestreuet man ihn mit Gewürtz-Regelcken/ und macht eine Brühe von Butter und Wetnessig wie oben gesagt darüber / so siedet man ihn auch kurtz ab/ und isset ihn eben wie den frischen aus Wetnessig und Pfeffer oder macht eine ordinari Fischbrühe darüber.

Von dem gesaltzenen Lachs / Pickelhäring/ Schleyen/ und andern außgegrätetẽ Fischen macht man ein Gepressetes / welches man bildet eben wie die Servelat entweder in Gestalt der Ochsenzungẽ oder anderer Manier/ wann man dieses alles klein gehacket/ und Gewürtz darunter gethan/ nach deme ein jeder will / so windet man es in ein weisses Linnen/ und bildet es wie man will / bindet es umbher mit Bindgarn / daß es in seiner Form fest bleibe/ hernach siedet es man mit Zwtbeln in rotem Wein/ wañ es gahr/ lässet man es in seiner Brühe erkalten/ hernach zieht man es auff/ und thut das Linnen davon/ legt es in die Schüssel und belegt es mit Blumen und Lorbeerblättern. Die kleinen Saucisichen so man von diesem Gehackten macht / müssen in Scheiben geschnitten / und als ein kleiner Berg auff einen Teller gelegt werden.

Von der Allosen.

DIese bratet man auf einem Rost/ wañ man sie außgenomẽn hat/ und isset sie aus einer Brühe von

von Butter/ Wetnessig / und Saltz gemacht/ oder aber giesset Stickbeern auch wol Weinbeer-Safft/ oder gesotten Sauer-Ampffer darüber / man siedet diese auch kurtz ab und leget sie trucken auff eine Servtete / und setzet ein Schüßlein Wetnessig dabey/ so mag man sie auch in eine Pastete setzen wie die Forellen.

Von der Pleye.

WEnn man diesen Fisch geschuppet und sein Eingeweide/ so aus einer Eröfnung/ die unter der Floßfeder/so nahe am Kopffe sitzet/geschicht/ außgenommen hat/bratet man ihn auff dem Rost/ hernach machet man eben solche Brühe wie bey der Allose gedacht/darüber/ oder siedet ihn kurtz ab/ wil man ihn aber prägeln / muß man ihn zuvor wol abtrocknen/ hernach mit Meel bestreuen / wenn er gahr ist / streuet man geprägelte Petersilien und Granaten-Safft darüber/ so kan man ihn auch in einem Topffe in einer gemeinen Fischbrühe sieden/ und gerieben Brodt darüber streuen.

Von andern breiten Fischen.

ALlerhandt breite Fische kan man in einem Topfe stoofen/trocken absieden / und wie die Pleyen in Butter prägeln.

Die Zungen nimpt man aus/ und wann man sie geschuppet hat / bestreuet man sie mit Mehl uñ prägelt sie in Butter. Wann sie gahr seyn / drucket man Pomerantzen/ Citronen oder zum wenigsten Weinbeer-Safft mit etwas Saltz darüber. Wañ sie geprägelt sind/öffnet man sie auch/nimbt

den Graden heraus und lasst sie auf der Glutpfannen mit etzlichen Stücklein Pomerantzen / Wasser und Saltz noch etwas sieden / zu letzt thut man auch etzliche Stücklein Brodtrinden daran / damit die Brüe daretn ziehe / und einen bessern Geschmack gebe. So macht man auch eine Roberts-Suppen in einer Pfannē und güsst solche darüber / hernach setzt man sie mit derselben auff eine Glutpfanne.

Die Barbe schuppet und weydet man aus / hernach siedet man sie ab / und legt sie trocken auff einer Serviet in die Schüssel / güsset etwas Weinessig / oder macht nur gemeine Fischbrüe darüber. Es schickt sich dieser Fisch in die Pasteten wol / weil man ihn so wol warm als kalt essen kan / die gantz kleinen schmoret man / bratet sie auff einem Rost / oder pregelt sie in Butter.

Von den Macrelen.

WAnn diese außgenommen seyn / wickelt man grünen Venkohl / wo man ihn hat / darum / hiemit legt man sie auf den Rost / und machet hernach eine Brüe von Butter und Stichbeeren darüber / etzliche prägeln sie auch in einer Pfannen / man mag sie auch in eine Pasteten setzen / und Stichbeern darüber machen. Die Graden und Köpffe kan man auff den Rost legen / und den jenigen so etwas lüstern seyn / fürtragen.

Die eingesaltzene Macrelen muß man wol wässern / und hernach im Wasser sieden / zu letzt obgemelte Brüh darüber machen / oder aber schlecht aus Butter und Weinessig essen.

Von

Von den Rochen und dergleichen Fischen.

DIese Art Fische muß man in einer kurtzen Brüh sieden / welche von Wasser/ Weinessig und Saltz gemacht ist/ hierin läßt man sie erkalten/ daß sie den Geschmack davon an sich nehmen/ hernach ulmt man sie herauß und thut das Fell/ wie auch die spitzige Knöchlein davon/ und macht eine allgemeine Fischbrüh darüber.

Die rothe Brüh/ wie man sie nennet/ ist die allerbäste. Solche macht man/ wann man in heisse braune Butter Weinessig güsst/ und gehackte Peterßilien darein thut. Diese mag man hernach über die Fische stürtzen.

Von dem Stöhr.

DIeser Fisch ist von vielerley Geschmack/ gleich wie auch die Theile seines Leibes unterschiedlich sind/ entweder weiß oder braun. Man siedet ihn ab / unnd leget ihn trucken auff eine Servlete oder macht solche Brühe daran / wie ich zuvor geredet habe. Wil man ihn gantz zurichten/ muß man ihn in eine Servlete wickeln / oder aber in Stücke zertheilen weñ man ihn sieden will. So macht man auch ein gehacktes / und kleine Pasteten davon. Wenn man ihn in grosse Pasteten setzet / und das Fleisch mit Ahlen oder Speck durchsticht/ schmecket solcher trefflich gut/ so wol kalt/ als warm.

Von dem Stock- und Klipfisch und Laberdan.

DJese dreyerley Arth Fische muß man alle absieden / und hernach eine rohte oder andere Brühe darüber machen/ zuvor aber muß man die eingesaltzene Fische wol außwässern/und das oberste welches gantz saltzig ist davon thun / wenn man sie nun hernach geschuppet hat / leget man sie mit frischem kalten Wasser in einen Kessel / und so bald sie begtnnen zu sieden/ schäumet man sie ab und setzet sie vom Feuer / bedecket den Kessel mit einem Tuche/daß der Fisch in solchem Wasser etwas stehe/ nach diesem ziehet man ihn heraus und lässet ihn abtropffen / legt ihn hernach in eine Schüssel mit frischer Butter / und setzet selbe auff die Glutpfanne/ es schicket sich auch trefflich wol daran/wenn man den Weinbeer Safft ein wenig siedet und darüber giesset. Der Stockfisch wil lange Zeit weichen/ hernach schlägt man ihn ein wenig / und lässet ihn im Wasser sieden/wañ er gahr/macht man eine Brühe von in Butter geprägelten Zwiebeln darüber/ viele prägeln ihn auch in einer Pfannen / dieses aber macht ihn gar zu hart und widerlich.

Von dem Hering.

WAnn man einen frischen Hering beym Kopfe außgeweydet / geschuppet und auff den Roost gebraten / macht man eine Brühe von geschmoltzener Butter / Weinessig oder Weinbeer-Safft darüber/ oder aber eine Brühe A la Robert/

ist

ist er gesaltzen/wässert man ihn aus/hernach bratet man ihn und machet eine Brühe wie zu den Fischē darüber/ oder aber man setzet ihn trocken zu Tische und isset ihn mit Oehle/oder schneidet ihn in Stücke/ und stoofet ihn in einer Pfannen mit Erbsen/man macht auch wol eine Brühe mit Butter und Weinessig darüber.

Den Pickling muß man im Wein weichen/ thm alsdann den Bauch öffnen/hernach plat machen/ und auff den Rost mit dem Rücken legen/und dann mit Mostert oder Senff essen.

Von den Sardinen / und andern Fischigen.

MAn hat viel kleine Seefische/von welchen ich gerne besonders reden wolte/wann ich nicht besorgte/mein Buch damit gar zu groß zu machen. Es kan ein jeder hiemit versuchen/ welche sich zum braten/ oder kurtz abgesotten und auch in Essig gegessen/ oder gestooft und geprägelt / am besten schicken wollen.

Von dem delicaten Fische / beyden Frantzosen Esperlans genandt.

DJeses ist allein der allerdelicateste und wohlrüchende Fisch/ welchē man mit einer Schiffs-Potage zurichtet. Dieſe ist: Wann ich gefeuchtet Brodt in die Schüssel lege und die Esperlans darüber thue / hernach klein gehackte Petersillie darüber streue/und alsdann die Schüssel über eine Glutpfanne setze/ da sie dann alsbald gahr wer-

den. Man muß sie nicht außnehmen / sondern nur ein wenig abwaschen / wann sie etwas gestanden haben. Wil man sie prägeln so bestreut man sie mit Mehl / oder aber stößt einen eisernen Drat ihnen durch die Augen/und wann die Butter heiß ist/legt man sie darein und wendet sie offt umb/daß sie auff beyden Seiten gahr werden. So bald sie röthlich sind/haben sie genug. Alsdan läßt man sie etwas abtropfen und legt sie in die Schüssel/ also daß die Schwäntze unterwertz/und die Köpffe herauß ligen/ ziehet alsdann den Eisendrat auß den Augen/und drücket Citronen oder Pomerantzen-Safft darüber/wil man auch eine Brüh / wie zu den Zungen darüber machen/ schicket sich solche nicht übel.

Von den Anchoirs.

Diese legt man in Wein / daß das Saltz sich außziehe/ wo man sie nicht gern saltzig essen wil. Hernach ziehet man aus beyden Seiten das Fleisch von den Graden/und güsset Oel darüber/ oder man siedet sie auch und gebraucht sich derselben zu vielerley Gerichten / und Brühen ja auch zum gefülßel des geflügels/so man am Spiese bratet/wie auch zu den Spanferckeln / und auch wol zu dem gefülßel der Fische.

Eine FischGallart oder Sülze.

Diese zu machen/ nehmet ihr Karpfen / weydet selbige gantz aus und waschet sie wol/thut die Zunge daraus (wie wol dieses das beste Bißlein ist) nehmet auch das Gehirn hinweg / weil sol-

solches Fett/ und alles Fette den Gallarten schädlich ist. Diese Karpfen legt ihr mit Schleyhen/welche eben auff solche Art zu gemacht sind / wie auch mit den Graden und Schuppen / davon ihr das Fleisch genommen (so ferne ihr solche habet) in einen neuen Topff / lasst alles zusammen sieden und solche Brüh durch ein Harentuch lauffen/hernach thut ihr solches mit gerbenen Hirschhorn uñ Hausenblasen in den Topff und lasst es langezeit wieder sieden. Nach diesem lasst ihr die Brüh von neuen wieder durch lauffen/ und thut das Fette/ auffs beste als ihr könnt/davon/ thut solche wider in den Topff/ und legt Zucker und andere Ingredientien/ die ich euch bey den Kalberfüssen gewiesen habe/darein/gehet auch eben auff dieselbe Manier damit um/ so wol im Würtzen / als klären/durchseyhen/ perfumiren und allerhand Art zu färben.

Von den Oestern.

DJe besten und delicatesten Osters sind die von Canelle/welche klein/ die grossen kommen von Boulonnois/ welche sehr hart sind. Diese alle sind sehr gut roh zu essen/und haben sie ihre Sauce in ihren Schalen / darff man also nur etwas Pfeffer darzu thun. Die jenige/welche sie öffnen/ müssen acht haben/daß sie die Haut/worunter sich das stinckende Wasser hält / nicht zerbrechen/ dann selbiges würde die Osters stinckend machen / man lässt sie auch in ihren Schalen kochen/ wann man sie davon gelöset und umbgewendet hat/ umb solches zu thun/legt man sie auff einen Rost / und

macht ein wenig Feuer darunter / dann viel Feuer solte die Schalen zersprängen / hieran thut man nur ein Stücklein Butter und ein wenig Pfeffer. Wann sie nun gekocht sind / so thut man etwas Weinessig dazu unnd reibet etwas von der Muß-katen darüber / so bestreuet man sie auch mit etwas geriebenen Semmelrinden / ehe man sie vom Roste nimbt. Diese in dem Ofen werden besser / als die über den Kohlen / Ursachen / weil sie dadurch eine braunelichte Farbe bekommen.

Man kan sie auch stoofen. Erstlich nimbt man sie aus ihren Schalen und legt sie also mit ihrer Suppen (welches ihre allerbeste Sauce ist) in eine Schüssel über eine Glutpfanne / thut Butter / ein wenig Pfeffer / Muskaten / Zwibel und etliche Stücklein Citronen oder Pomerantzen daran / und lässt sie also wol damit durchsieden / endlich / wann sie fast gahr / thut man etwas Semelrinden / so nicht verbrand sind / daran. Wann man sie zu Tische trägt / streut man gar klein gerieben Brodt auff den Schüsselrand. Man fricassirt sie auch in der Pfannen / erstlich macht man eine geschnittene Zwibel in Butter braun / hernach thut man die Oesters mit ihrer Suppen darein / und wann sie nun gahr genug sind / thut man etwas Weinessig und gehackte Petersilie daran / wollt ihr euch auch des Mostardts hierzu bedienen werdet ihr solche Gerichte damit nicht verderben. Man prägelt sie auch / man legt sie zu erst auff eine Servtet / streut Pfeffer darüber / daß sie etwas ersterben / und den Geschmack des Pfeffers an sich

nehmen /

nehmen/hernach bestreuet man sie mit Mehl oder duncket sie in Nonnenförtzchen Taig und prägelt oder backet sie also. Wann sie gar sind/ zieht man sie mit einem Schaumlöffel auff und legt sie in die Schüssel/ drückt Oranien-Safft darüber und bestreuet den Schüsselrand mit gebackener Petersillie.

Die nicht gar frische Osters kan man eben wie die frischen/so man lebendig auß den Schalen nimt/zurichten. Man muß sie aber zuvor wol waschen und den Schleim davon thun/hernach eine halbe Stunde lang im Wasser und Saltz liegen lassen. Nach diesem mag man sie wie die andern zurichten / sind sie aber noch frisch / darff man sie nicht abwaschen.

Wil man die Osters in ihren Schalen etzliche Tage lang frisch behalten/ muß man etwas schweres darauff legen und ihnen also verwehren/ daß sie sich nicht öffnen und ihr Wasser verlieren.

Die jenigen/ so man einsaltzet/ nimt man aus ihren Schalen und thut sie in irdene Töpffe oder höltzerne Bäßlein / und nach dem man eine lage derselben gemacht hat/streuet man Saltz und etwas Pfeffer/ etliche Lorbeerblätter / gantzen Canel mit grünen Venkohl/so in die Saat geschossen (und so man will etwas Mußkus und Ambra worvon sie trefflich gut / aber auch theurer werden) darüber. Also wird eine lage nach der andern gemacht/wann man sie aus diesen Geschirren nimt und gar zu saltzig befindet / mag man sie etwas außwässern / und hernach auff alle solche Arten/

wie

wie ich gesagt habe / zurichten / oder aber mit Oel/ auch ohne Oel essen. Diese gesaltzene Oesters thut man in allerhand Gerichte. In gebraten Vogelwerck und tausend andere Würzung / welche die Köche am besten verstehen.

Von den frischen Osters macht man allerhand Suppen / Pasteten und andere unterschiedliche Gerichte.

Von den Muscheln.

MAn muß das herumb sitzende steinichte von den Schalen rein abnehmen und sie wol waschen / hernach in Wasser Saltz und Petersillten auffsieden / nach diesem aus der Brüh nehmen / und hernach von jeder Muscheln eine Schale thun / solche auff einen Schnitt Brodt legen / und hernach von ihrer Brüh nehmen und Eyerdotter darinnen zerreiben / dieses mit gehackter Petersillie in einer Pfannen auffsieden / und über die Muscheln güssen.

Wil man sie fricassiren / nimt man sie / wann sie ausgesoten / aus ihren Schalen / und thut sie mit etwas von ihrer Brüh / Butter und Zwibel / und etlichen feinen Kräutern in eine Pfanne / und wann sie mehrentheils gar sind / güsset man Eyerdotter / so in Weinbeersafft zerrieben worden / darüber / auff selbige weise / wie man die jungen Hüner zurichtet / man kan sich auch zur Verdickung der Brüh des süssen Rohms bedienen.

Man fricassiert sie auch mit einer Zwibel / eben wie die Osters / und macht eine Brüh Ala Barbe Robert darüber / oder aber man kochet sie auff einer

ner Glutpfannen mit geriebenem Brodt/ etlichen anchoris, Erdschwämmen und Morgeln.

Von den Hummers / Meer oder Taschen-Krebsen und andern Schildfischen.

Alle diese Art Fische kan man blos mit Wasser sieden / und hernach mit Rosen oder Weinessig und Pfeffer essen.

Wil man sie stoofen / muß man sie zuvor aus ihren Schalen wol aus suchen und eine Brüh/ wie zu den jungen Hünern/ darüber machen/ selbige können entweder in einer Pfannen / oder in einer Schüssel auff einer Glutpfannen sieden. Man macht auch ein gehackels / welches wol gewürtzet wird/ davon. Dieses stretchet man auff geröstet Brodt/ eben wie die Kalbsnieren.

Der Schluß.

Ich gläube / mein lieber Leser / daß ich euch die allerschönsten Zubereitungen / derer sich unsere beste Köche bey allen Fleischen und Fischen / so man in Paris isset/ satsam angewiesen habe/ jetzund ists an Euch solch alles zu practicieren. Ich bitte aber / daß ihr dieses Büchlein mit Achtsamkeit lesen wollet / damit ihr das jenige / was ihr nach wündsche an einen Orte nicht findet / am andern antreffen möget. Ich habe allerhand Wiederholungen vermeydet/ Euch selbst keinen Verdruß zu machen / welches auch in so kleinem Tractätlein unmöglich gewesen wäre/ wann ich ein anders/ als

nur

nur eurem Verstande zu hälffen/und wie ihr einem jeglichen Dinge einē guten Geschmack geben möget/hätte lehren wollen. Weil man auch das jenige/dessen man schon gewohnet/ und fast die andere Natur ist/ ihm nicht leichtlich abgewehnen kan/ so will ich demnach das jenige nicht für ein Gesetz achten/was ein jeder in seiner Freyheit hat/ich bin aber versichert/ daß/ wann man dieser Art folgen wird/ die Gerichte angenehmer und wenger ungeschmacksam sollen erfunden werden. Hab ich etwan in diesem Tractätlein etwas ausgelassen/ so hoff ich diesen Fähler in andern Dingen zu verbessern/und in jedem/das noch nachfolgen sol/ zu vermehren/im fall ich sehen werde/ daß mein Wercklein Angenehmheit habe.

Schlüßlich folget:

Die Unterweisung/ wie man nach Frantzösischer Art ein grosses Banquet anstellen sol.

SO einer Compagnie von dreyssig vornehmen Personen/ welche man herzlich tractiren will/muß man auff einen Tisch bedacht seyn/ selbigen mit so viel Tellern und Servieten/als Personen sind/ zu belegen/jeglichen Teller in solcher weite/ als ein Stuel ist/auff jeder Seiten vierzehen/ und oben am Tische einen/unten aber einen oder zween. So muß man auch zusehen/ daß der Tisch breit genug sey/

und

und das Tischtuch von allen Seiten wol abhange/ daß viel Saltzvässer/Messer und Gabeln/wie auch Tafel-Cräntze mitten auff dem Tische seyn / worauff man in Auffdeckung der Schüsseln die ledigen setze.

Der erste Gang.

MAn trägt zu erst 30. Schüsseln zu Tische/ worinnen nichts anders als Suppen-Gerichte/gehackte und auff geschnitten Brodt zugerichtete Speisen sind/ in funffzehen Schüsseln dieser Suppen sol man das Fleisch noch gantz setzen können/ in den übrigen funffzehen sol das gehackte auf Brodt zugerichtet seyn. Diese Schüsseln sol man wechselweisse zu schicken und oben auff der einen Seiten eine gute gesund Suppen/ und auff der andern eine Potage ala Royne/ weiche von etlichen gehackten Rebhünern uñ Fasanen gemacht/ weiter herunter wieder eine gesund Suppen und ein ander gehacktes mit Erdschwämmen/Artischocken und andern Sachen/gleich über diese aber eine Bisque setzen/nechst den andern eine Potage garny, so von allerhand Abfalle der Gevögel ist/nechst der Bisque eine Jacobine oder andere Schüssel/ man fährt also wechselweise damit fort biß zum Ende des Tisches/und wird immer ein schwaches Gerichte bey einem starcken gesetzt.

Der ander Gang.

DJeser bestehet in allerhand Gerichten / als fricasirten / in kurtzer Brüh gesottenen / gebratenen Wildbret und Pasteten so wol gemeinen

als

als vom Blätertatg gemachten / von Tarten/ Schnecken/Zungen/Würstichen/ Saucissen / und Blutwürstichen Melonen und Früchten so man zu erst mit t- Jahres Zeit zu Tische setzet/mit etlichen kletnen Salaten und andern Kräutern / welche auff die Saltzväßer und Tafel Ringe mitten auff den Tisch gesetzet werden. Es mag nun der Speißmeister nach setnem Gutdüncken dieses alles verbessern. Dieses aber hat er wol in acht zu nehmen/daß er sich allzeit zur rechten Seiten des Tisches stelle/wann er kan/und solches darumb/ weil es thm in darsetzung der Schüssel also besser zur Hand ist. So muß er auch auff der andern Seiten einen Gehülffen haben/der die vortge Schüssel wieder abhebe und nicht mehr zur Zeit nehme / als man wieder an die Stelle schteben kan. Er darff aber zur Zeit nicht mehr als zu 4. Schüsseln Platz lassen. Zum dritten muß der Auffsetzer tn acht nehmen/daß er niemahls etne Schüssel mit grossen Stücken Fleisch für fürnehme Leute setze / dieweil thnen solches das Gesicht benimt/und ste Ehrenhalber den andern davon fürlegen müsten. Zum vierten muß er die Schüsseln auch also setzen/ daß allzeit ein schwach und starckes Gerichte auff einer und andern Seiten tn gleicher weite beysammen stehen / so sollen auch die Schüsseln also gemänget werden/daß man nicht mercken könne/daß ein Gerichte zweymal sey.

Der dritte Gang.

DJeser bestehet tn allerhand grossen Gebraten/ als Rehhünern/Fasanen/ Schnepfen / wilden

oder

oder Holtztauben/jungen Calekunen/jungen Hünern/jungen Hasen/ Caninichen/ gantzen Lämern und dergleichen. Hierbey werden in kleinen Schüßlichen auffgesetzt/ Pomerantzen/ Citronen/ Oliven und dergleichen.

Der vierdte Gang.

DJesen macht man von allerhand kleinen Gebraten: Als Wasserschnepffen / Krametsvögeln/lerchen/ Ortulans/ Kalbsschwedern und andern dergleichen. Hierbey kan man allerhand geprägeltes auffsetzen/ und die Schüsseln also vermängen/ daß allzeit eine Schüssel mit gebratens und eine mit geprägelten bey einander kommen/ was von Früchten und andern Sachen gemacht ist/setzt man auf die gegabelte Saltzväßer und Tafelringe.

Der fünffte Gang.

WJl man Fische mit Speck gesoten zu Tische tragen/ so setzet man die Läxe/ Forellen/ Karpfen und Hechte mit denen Pasteten so auch von Fischen gemacht sind/gantz zu Tische/und schiebet darzwischen etliche Schüsseln mit fricassirten Schildkröten / und Krebsen/ worauff man ihre Schalen legt / oder in Ermanglung derselben zieret man die Schüsseln/ mit Pomerantzen und Citronen.

Der sechste Gang.

DJeser bestehet in allerhand Gerichten / so von Butter und Specke zugerichtet sind/wie auch vielen Arten Eyern/derer etliche mit Schafskeulen

Safft

Safft vermänget / andere in der Pfannen gebacken/ etliche mit Zucker vermischet sind/ die man so so wol kalt als warm essen kan/ wie auch in allerhand farbichten Galluren. Auff die gegabelte Saltzvässer und Tafelkräntze setzt man Schüssel mit Artischocken/Cardons/und Celeri mit Oel und Pfeffer.

Der siebende Gang.

DJeser bestehet in allerhand Früchten / so fern die JahresZeit solches zulässt / auch Milchrohm/ und gebackenem. Auff die Saltzvässer und Tafelkräntze setzet man Mandeln und außgescheelte Wallnüsse.

Der achte Gang.

DEr Außgang dieses Banquets bestehet in allerhand Confituren/so wol nassen / als trocknen/ Marcipanen/ Conserven/ und gecondisirten. Auff die Saltzvässer und Tafelkräntze oben setzet man Stengel von Venkohl/welche mit allerley gefarbten Zucker bestreuet/auch mit kleinen Zahnstochern bestecket sind/wie auch etliche Schüsseln/ mit Bisem Küchlein / und andern nach Ambra und Muskus wolrüchenden Zucker. Der Speißmeister sol zum wenigsten auf jeden Gang die Teller und zwischen 2. Gängen die Servieten wechseln.

Im abheben fängt man zu erst unten am Tische an/ der mit zu Tische dienet nimt unterdessen die Teller/ Saltzvässer und was auff dem Ti-

sche/stehet hinweg/und endet also oben bey dem Tische wo er alsobald zu waschen präsentiret. Indessen ist der ander geschäfftig und langt die Handrollen herumb/ und enden sich also diese Ceremonien unten am Tische. Es mag auch derselbe/ so das Handbecken hält/ solches verwechseln oder außgüssen.

Von den Fisch- oder Fasten Tractamenten.

Zum ersten Eingang trägt man auff die Fisch-Bisque/ auch allerhand Suppen/ die man außdencken kan. Zum andern setzt man auff Karpfen/ und gefüllete Schleihen/ allerhand gestoofftes/ und was sonst auff dem Rost gebraten ist/ mit warmen und mit kalten Fisch Pasteten. Zum dritten setzt man auff die trocken abgesotene Fische mit andern/ so in Butter und Oel/ geprägelt sind. Zum vierten etliche andere warme Gerichte/ von Eyern und andern Sachen. Zum fünfften Spigelkuchen/ derer etliche mit Zucker/ etliche mit Pfeffer bestreuet sind. Zum sechsten und siebenden setzet man auff Früchte/ kleine Fisch-Pasteten/ Confiturn/ Conserven und Marcipan/ eben wie an den Fleischtagen.

Was andere Früchte betrifft/ als Rettich/ Melonen/ Maulbern/ Pflaumen/ Kirschen/ Abricosen/ Pfirschen/ Pomerantzen/ Citronen und dergleichen/ setzet man oben auff die gegabelte Saltzvässer und Schüsselringe/ eben/ wie bey einer Gasterey/ da man Fleisch speisset/ ein

jedes

jedes bey der Tracht / da es sich am besten schicket. Man muß aber in acht nehmen / daß man zu der Zeit/da die Früchte häufftig sind/ man nicht gar zu viel gebackenes mit auffsetze / im widrigen aber/ da die Früchte was rar sind/ die Tafel desto mehr mit gebackenem ziehre.

Ordnung.
Welche bey einer runden oder vier-eckichten Tafel / woran zwölff Personen sitzen/ in acht zu nehmen.

DJe neueste Mode ist/ daß man auf vier Ecken/ vier gute Suppen oder Potagen und vier hohe Tafel-Ringe zwischen vier gegabelte Saltz-Fässer auffsetze / welche alle nach den Suppen-Schüsseln gewendet stehen / so kan man auch vier Schüsseln mit Tarten auff die hohe Kräntze setzen/ so müssen auch die Teller so hohl seyn / daß man Suppen darauff præsentiren kan / oder es mag ein jeder nach seinem Belieben daraus nehmen / daß er nicht nöhtig habe mit dem Löffel aus der Schüssel zu essen / dieweil solches manchem einen Eckel gibt / weil man den Löffel / so man aus dem Munde gezogen / unabgewaschen in die Schüssel tüncket. Der ander Gang bestehet in vier starcken Gerichten / welche man ebenmässig auff vier Ecke setzet/ es mag ein Gerichte mit kurtzer Brüh / ein Stück vom Ochsen/ oder ein grosser Braten seyn. Auff die Saltz-Fässer und Tafel-Ringe setzt man

allers

allerhand Salate. Drittens trägt man auff allerhand Gebraten / wild und zahme Vögel. Auff die Saltz Väßer uñ Tafel Ringe setzt man dz gar kleine Gevögel / und also das übrige. Der Mittel-Platz des Tisches bleibet ledig / dieweil es dem / so abhebet / allzu viel Mühe kosten würde / dahin zu langen. Wil man aber etwas darauff setzen / so mögen es Melonen / allerhand Salaten / welche auff Tellern zugerichtet in grossen Schüsseln ligen / damit sie desto leichter können præsentiret werden / wie auch Pomerantzen und Citronen / nasse Confituren / welche man alle auff die Tafel-Ringe und Saltz-Väßer setzen kan.

Es finden sich vielleicht etliche / welche mir fürwerffen / daß ich nicht genug / nach ihrem Wunsch e / hiervon geschriebē habe / ich acht es aber für genug / wann man nur meine Meinung recht fasset: Wil man daß nun weniger Unkosten thun / so mag man aus zwey Gängen einen machen / und darauß nehmen / was sich am besten schickt. Ich schreib allhier für vernünfftige Leute / als diejenige / die sich auff Gastereyē verstehen / welches vielleicht eine von den allerschwersten Sachen ist / so der Mensch fürnim̃t / ins Werck zu stellen / dieweil man sich nach so vielen Menschen Köpffen richten muß / welche alles wollen genau haben / was sie nur außdencken und dennoch nichts ungetadelt lassen / wann sie vielleicht keinen Appetit haben / welches gleichwol andern sehr angenehm / und dennoch manchmahl darumb nicht davon kosten dörffen / damit sie nicht müssen gut heissen / was andere nicht gerne wollen.

Ist

Ist erwegen wol nöhtig/daß der Gasthalter auf allerhand Gastereyen/wol acht habe/was derinnen fürgehe/damit er desto besser wisse was seinem gutdüncken nach sich schicke/und also stets was neues lerne.

Wie hoch der Schaffer seine Unkosten hierzu machen sol/muß er zuvor von dem der tractiren wil/vernehmen und sich also darnach richten/daß alles Fleisch/so man hierzu einkaufft/nicht mehr koste/als den dritten Theil der gantzen Gastery/und muß er hierüber gut Register halten.

ENDE.

Des Frantzösischen Koches.